6°. 2. 35.

9921

Palat. ~~Li~~ 108

Palat. XLIII
115.

DICTIONNAIRE
RURAL RAISONNÉ,

DANS LEQUEL ON TROUVE LE DÉTAIL

DES PLANTES PRÉSERVATIVES ET CURATIVES

DES MALADIES DES BESTIAUX.

558173

DICTIONNAIRE
RURAL RAISONNÉ,

DANS LEQUEL ON TROUVE LE DÉTAIL

DES PLANTES PRÉSERVATIVES ET CURATIVES

DES MALADIES DES BESTIAUX;

PAR MADAME **GACON DUFOUR**,

Membre de l'Athénée des Arts de Paris, et de l'Académie de Marseille; auteur du *Recueil pratique d'économie rurale*; du *Manuel de la Ménagère à la ville et à la campagne*; des *Moyens de conserver la santé des habitans de la campagne*; de la *Nécessité de l'instruction pour les femmes*, etc.

DÉDIÉ A S. A. S. Mgr. LE PRINCE **CAMBACÉRÈS**,
ARCHI-CHANCELLIER DE L'EMPIRE.

TOME SECOND.

A PARIS,

Chez LÉOPOLD COLLIN, Libraire, rue Git-le-Cœur, n° 4.

M DCCC VIII.

BIBLIOTECA NAZIONALE VITTORIO EMANUELE III

De l'Imprimerie de J. CHARLES, rue de Thionville, n° 36,
vis-à-vis celle Christine.

DICTIONNAIRE RURAL RAISONNÉ.

L.

LABOUR. C'est le travail nécessaire pour préparer la terre à recevoir les semences qu'on lui confie, et la faire rapporter. Dans les grandes cultures, on emploie, pour le labourage, des chevaux et des bœufs; les petits propriétaires labourent leur héritage à la bêche, à la houe, à la fourche, et même au crochet dans les terres pierreuses.

J'ignore qui a introduit l'usage des chevaux pour le labour; mais certes, celui qui l'a conseillé, n'a consulté ni l'intérêt du cultivateur, ni l'avantage du labourage fait par les bœufs. La pétulance nationale y aura peut-être contribué; car, il est de fait que le bœuf est moins expéditif que le cheval; mais son labour est plus uniforme; il tire sans saccade, il suit son sillon pas à pas, sans s'écarter d'une ligne, et donne le temps au laboureur de guider sa charrue ainsi qu'il le veut.

Dans les terrains durs et inégaux, le bœuf n'est point rebuté par la difficulté; il marche toujours également : sa patience y termine les travaux les plus pénibles, travaux qu'on ne pourrait tenter avec des chevaux. La presque impossibilité de mettre ces terrains en valeur, les fait communément laisser en friche.

Le cheval au moindre obstacle s'arrête court. Le bœuf, au contraire, emploie toute sa force et la double avec in-

trépidité qnand le besoin l'exige. Si on lui reproche d'être moins vif à l'ouvrage, on doit avoir la justice de convenir que l'ouvrage est mieux fait; et des agriculteurs impartiaux ont remarqué que des bœufs faisaient autant de travail que les chevaux, par la raison que le cheval tirant avec plus de célérité est beaucoup plutôt fatigué et ne peut pas rester aussi long-temps à la charrue que le bœuf.

Relativement à la dépense, il n'est aucun doute que les bœufs doivent avoir la préférence pour le prix de l'acquisition, celui d'un bon cheval de labour étant presque du double de celui d'un bœuf.

L'entretien du cheval est plus dispendieux; ses harnois sont plus chers, et sa nourriture servirait à deux bœufs.

Un bœuf mange, comme les vaches, de l'herbe fraîche, des pommes de terre, des turneps, des choux de Laponie, toute espèce de légumes qui ne se mettent que dans les jachères et qui ne font aucunes diminutions pour les avoines et orges, qu'il est nécessaire de donner aux chevaux, à qui il faut aussi le foin des premières coupes, ainsi que celui des luzerne, trèfle ou sainfoin.

L'on peut donner aux bœufs les secondes coupes de luzerne, de trèfle, de sainfoin, etc., etc., comme aux vaches.

Lorsqu'ils travaillent beaucoup, vous augmentez leur nourriture avec des pommes de terre, des navets, turneps, etc..., un peu de sou et une poignée de sel; vous leur donnez alors autant de force et plus de courage que n'en a un cheval qui mange un boisseau d'avoine.

L'avoine n'est pas toujours abondante. Dans les années sèches; son prix est quelquefois si haut que le cultivateur avide et peu réfléchi en frustre ses chevaux, croyant par cela augmenter ses moyens pécuniaires. Qu'arrive-t-il? son

ouvrage languit, ses chevaux dépérissent, et un moment d'abondance le met pour long-temps dans la détresse.

Avec des bœufs pour les labours, il satisferait sa cupidité, sans préjudicier à ses intérêts; il consommerait moins d'avoine (puisqu'on ne leur en donne point) et il trouverait toujours le débit de cette denrée, le luxe des chevaux pour les équipages devant plutôt augmenter que diminuer.

Qu'un fermier calcule aussi le prix que lui coûtent trois attelages de charrues (et dans une ferme de trois cents arpens il faut trois attelages) le peu de temps qu'ils durent étant même, bien soignés, les maladies auxquelles les chevaux sont exposés, et il se convaincra combien cela lui est onéreux.

Les bœufs ne sont point exposés aux mêmes maladies, et durent plus long-temps que les chevaux, qu'on est obligé de renouveler tous les dix ans. Ceux qu'on réforme se vendent à un prix très-modique, et ceux qui les remplacent coûtent très-cher.

Le bœuf, quand il est épuisé par le travail et n'est plus propre à la culture, est engraissé et vendu aux bouchers plus qu'il n'a coûté d'acquisition.

Le cheval supporte plus difficilement la chaleur que le bœuf. Si, pressé par la soif, le cheval s'arrête à une fontaine, boit de l'eau trop fraîche, il prend, comme l'homme, une fluxion de poitrine, et rarement (par l'insouciance des cultivateurs qui négligent d'avoir des ruches, et qui se refusent à acheter du miel à cause de son prix) il en réchappe.

Le bœuf boit froid, boit chaud, sans que cela l'incommode.

Le cheval dans les chaleurs est sujet à prendre *le chancre*, et, s'il n'est pas soigné, il peut périr, surtout si l'on a la négligence de le guérir et qu'on l'ait laissé gagner jusque dans la gorge. (*Voyez* au mot VINAIGRE CURATIF, pour la guérison du chancre.)

Il est, je crois, assez démontré par l'économie des

acquisitions, par celle des nourritures, par l'inconvénient des maladies, par la valeur du bœuf, même dans sa vieillesse, combien il serait avantageux aux cultivateurs de préférer, pour leur labour, les bœufs aux chevaux. Cela les forcerait aussi à cultiver toutes les terres sans en laisser un tiers en jachères. Les fermiers en seraient plus aisés, et les consommateurs en paieraient moins cher, parce que les denrées seraient plus abondantes. — Passons maintenant aux différentes manières de labourer.

Dans une ferme de trois cents arpens, il existe une variété infinie de terres; les unes sont fortes, les autres argileuses, d'autres grasses, et d'autres ne sont que des sables. Il y en a aussi d'aqueuses, c'est-à-dire, où l'eau séjourne, et que, malgré les soins et la vigilance du propriétaire, il est quelquefois très-difficile de rendre dans un état propre à recevoir des semences. Il en est dans lesquelles on trouve une profondeur de terre assez considérable, et d'autres qui ont au plus six à sept pouces de fond. Cette différence des terres est une preuve incontestable qu'il est impossible de donner des préceptes généraux, et qu'il faut que l'intelligence et la science du laboureur le guide dans ses travaux.

Si l'on veut labourer une terre qui n'aura que sept à huit pouces de fond, aussi profondement que celle qui en a dix-huit, l'on mettra la bonne terre en-dessous, et le grain, qui a tout au plus trois pouces de racines, ne recevra aucune nourriture. C'est pour cette raison que les fermiers qui réfléchissent sur leurs travaux, ne fument la terre que lorsque le premier labour est donné, afin que le fumier ne soit pas trop enterré, et que le grain reçoive la nourriture nécessaire à son accroissement.

Il y a trois manières usitées d'exécuter les labours; on les fait à plat, par bandes, et par planches. Le labour à plat se fait sans interruption et doit être parfaitement égal : tous les

terrains secs et légers doivent être labourés à plat. Cette manière conserve mieux l'humidité et n'en conserve jamais trop. Pour les terrains humides, lorsqu'ils ont été labourés ainsi, l'on a soin de faire à la distance de sept à huit toises, de profonds sillons dans toute la longueur du terrain, en ayant la précaution de les rendre plus profonds à la pente, pour faciliter l'écoulement des eaux. Cela est indispensable pour les terrains qui retiennent l'eau; le grain qu'on y mettrait, si l'on ne prennait pas ce soin, périrait au moment de sa germinaison.

Pour les terres trop aqueuses qui ne poussent que des herbes plates ou des joncs, il est inutile de vouloir les forcer à produire des grains; les dépenses ne seraient point couvertes par la récolte, et l'on y emploirait un temps précieux.

Souvent ces terres, qu'on nomme fort mal à propos des prairies, puisqu'elles ne produisent que de mauvaises herbes, sont aussi humides dans les années sèches que si la saison était pluvieuse. Ces terres ne peuvent être utilisées qu'en y plantant des aunes, des saules et des peupliers de Hollande. Je dis des peupliers de *Hollande*, parce que j'ai l'expérience qu'ils réussissent beaucoup mieux dans les terrains marécageux que les peupliers d'Italie; qu'ils s'y élèvent beaucoup plus haut, et que leur bois se durcit davantage.

Il est incontestable que ces terres, plus mal-faisantes qu'utiles aux bestiaux (si on les laisse en herbes) et ruineuses pour le propriétaire, s'il tente de les labourer avant le desséchement, seront d'un produit certain si on les couvre de ces sortes de bois, qui n'ont pas besoin d'un bon fond de terre, mais de beaucoup d'eau.

L'on peut en donner pour preuve l'essai que fit Wanhelmont, qui voulut soutenir le système « que les molécules » de la terre extrêmement atténuée étaient la substance

» que pompaient les racines pour nourrir les plantes; que » les végétaux ne recevaient rien de la terre, et que les » racines des plantes n'avaient d'autres fonctions que de les » soutenir dans la terre. »

Il fit l'expérience de mettre un saule dans l'eau pure, et l'y laissa pendant cinq ans; au bout de ce temps, il trouva qu'il pesait cent soixante-quatre livres de plus que lorsqu'il l'y mit.

Sans approuver le système de Wanhelmont, son expérience prouve que les arbres, dont je viens de parler, n'ont besoin, pour pousser vigoureusement, que d'un terrain humide.

La nature toujours sage et réfléchie a distribué les différens terrains qui doivent produire tout ce dont l'homme à besoin : il ne s'agit que de les examiner et d'en tirer un parti avantageux.

Les cultivateurs, en général, suivent le pernicieux usage de ne labourer les terres qui ont produit du blé, et qu'ils destinent à recevoir de l'avoine au printemps, que lorsque l'hiver est passé. Ils ne calculent que la récolte qu'ils feront, et ne pensent point à améliorer leurs terres. Il est pourtant démontré qu'une terre devient moins compacte toutes les fois que ses parties sont divisées. La terre étant retournée devient plus propre à recevoir les influences du soleil, de la pluie, des gelées et des rosées. Or, il est essentiel de les labourer immédiatement après les moissons; et, pour les utiliser davantage, on doit les couvrir de seigle, d'avoine, de criblures de granges, de sarrazin ou blé noir, de fonds de greniers où l'on resserre les luzernes, sainfoin, trefle, etc., etc. Il ne s'agit pas de se procurer une récolte de grains, mais seulement d'améliorer la terre en enfouissant les plantes avant qu'elles grainent. En ayant ce soin, pendant plus de quatre mois,

l'on pourra y mener paître les troupeaux, qui, par leur piétinement et leur fiente, bonifieront cette terre, qui sera plus propre à donner une bonne récolte en avoine, que si elle était restée inculte.

Par une contrariété difficile à exprimer, l'on sème les orges et les avoines après les blés. Ces deux espèces de grains absorbent la substance de la terre. Cela est si incontestable et si bien démontré, que, lorsqu'on retourne une luzerne, on a grand soin d'y semer de l'avoine ou de l'orge, parce que la terre a repris une telle vigueur que le blé ne pousserait qu'en herbe, verserait, et ne remplirait pas l'espoir du cultivateur. Ce n'est qu'après la seconde, et même quelquefois la troisième récolte en avoine, qu'on se hasarde à couvrir la terre en froment. Or, l'avoine et l'orge atténuent les substances de la terre. Pourquoi donc a-t-on l'habitude de la semer après la récolte des blés sans lui donner aucun amendement? Et pour surcroît de faux calcul, cette terre qui vient de produire du blé et de l'avoine, reste une année en jachère, pour, dit-on, qu'elle se repose et reçoive, après le repos, une nouvelle semence de froment. Ce calcul me paraît absurde.

Je suis convaincue que, pour remédier à ces maux, qui en sont de véritables pour l'agriculture, il est essentiel de couvrir les terres qui ont rapporté du blé, de toutes sortes de graines, qui ainsi que je viens de le dire, procureront une nourriture abondante aux bestiaux, et surtout aux moutons, qu'il est nécessaire de faire sortir dans tous les temps et dans toutes les saisons, et dont la fiente bonifiera la terre, et qu'à la fin de janvier ou au commencement de février l'on doit enfouir ces plantes; que cela donnera un engrais qui rendra la récolte de l'avoine ou de l'orge beaucoup plus certaine que si l'on avait laissé cette terre cinq mois entiers dans un repos qui lui est pré-

judiciable. Cette bonification fera que l'avoine ou l'orge, trouvant des substances nourrissantes, n'absorberont point celle de la terre, qui sera conséquemment plus propre à recevoir d'autres plantes encore nourricières après la récolte des avoines, comme grosses raves, turneps, carottes, choux de Laponie, etc., toutes racines essentielles à la nourriture des bestiaux.

Cette terre qui aurait été condamnée à travailler sans nourriture, à se reposer sans besoin, aura procuré un bon pâturage, une ample récolte d'avoine, des racines utiles aux bestiaux; ensuite la nécessité de la fouille pour arracher les raves, turneps, etc., la rendra meuble et dans un état, avec une bonne fumure, à recevoir une semence de froment, qui viendra plus vigoureux et ne sera pas étouffé par les plantes parasites qui auraient pris un empire absolu dans le temps du repos de cette terre.

Les agriculteurs instruits n'ignorent point que les plantes vertes enfouies, en se décomposant, forment un terreau et rendent plus à la terre qu'elles n'en ont pris.

Il serait à désirer que ceux qui se sont élevés au-dessus du préjugé, que les plantes qui couvrent les champs les épuisent, persuadassent, par leur exemple, les incrédules ou les ignorans qui s'obstinent à conserver la routine destructive, et l'agriculture parviendrait au but tant souhaité par tous les amis de la prospérité publique.

Dans les terres légères, les parties ont peu de liaison entre elles; cela est cause qu'elles ne conservent point assez l'humidité nécessaire pour la végétation, et qu'elles sont peu fécondes.

Une terre légère et sablonneuse est toujours d'un faible rapport, si les soins et l'industrie du cultivateur ne la forcent pas à lui rendre le prix de son travail. Dans ces sortes de terrains, il faut beaucoup de fumier de vaches,

parce qu'il entretient la fraîcheur et l'humidité, qui sont les premiers principes de la végétation. Il faut aussi, dans ces terres, être avare de labours. D'après le principe de Columelle deux suffisent. Il faudrait donc, dans celle-ci, n'en donner qu'un et le moins profond qu'il serait possible.

Le but des labours étant d'ameublir les terres, celles qui sont légères et sablonneuses sont assez meubles de leur nature. Il ne faut donc qu'un labour par-dessus l'engrais, puis herser, semer, et après les semences, passer le rouleau, afin que l'humidité s'évapore moins.

Il est de fait que le labour, par lui-même, ne donne rien à la terre, qu'il la dispose seulement à recevoir les influences de l'atmosphère. Je le répète, dans une terre légère, il faut peu de labours, parce qu'ils contribueraient à la dépouiller de ses principes nécessaires à la végétation.

Labourez une terre légère, dans un temps très-sec et chaud, elle évaporera toute son humidité, et la combinaison des sucs nourriciers n'aura plus lieu, parce qu'on lui aura enlevé le principal agent de la fermentation. Le soleil, qui donne le mouvement aux substances destinées à la végétation, n'agira plus sur elle que pour la brûler et la rendre aussi inféconde qu'un sable sec et aride, et cela parce que vous l'aurez labourée dans un temps préjudiciable à sa nature.

Une chose encore que beaucoup de personnes ont pu remarquer comme moi, c'est que, dans la plupart des fermes, on n'a que des charrues de la même espèce, quoique les pièces de terres qui en dépendent soient très-variées, de sorte que le labour est exécuté pour toutes de la même manière. Une terre forte et grasse n'est pas labourée plus profondément qu'une terre légère ou que celle qui a peu de fond. Cette conformité, dans les travaux, tourne toujours au détriment du laboureur. La terre forte ne sera pas

labourée assez profondément, ou la terre légère et sans beaucoup de fond le sera trop, et ni l'une ni l'autre ne produiront rien.

La construction d'une charrue n'étant pas un objet de grande dépense, il serait facile d'en avoir deux; cela serait beaucoup plus avantageux que de multiplier les anneaux plats en fer, que des cultivateurs sont encore dans l'usage de mettre aux charrues pour relever ou baisser le soc à volonté, ce qui retarde les travaux.

Les labours n'étant donnés à la terre que pour la diviser et pour exposer un plus grand nombre de ses parties aux influences de l'atmosphère, ainsi que je viens de le faire observer, s'ils ne remplissent pas cet objet, ils deviennent inutiles et contraires.

Quelques cultivateurs, pour excuser leurs fausses idées, disent qu'ils ne labourent souvent les terres légères que pour détruire les mauvaises herbes.

Pour éviter que la terre ne produise de mauvaises herbes, leur répondrai-je, ne la laissez point dans un repos nuisible et destructeur; couvrez-la de plantes grasses et qui remplacent des fumiers onctueux; alors vous conserverez son humidité et la rendrez plus féconde. Sans tous ces calculs et ces soins, on peut changer la terre la plus fertile en une terre aride et peu productive. J'en ai malheureusement eu souvent la preuve, dans un canton qui ne demande qu'un homme intelligent pour rendre au centuple le prix des travaux.

Les partisans des labours, sans distinction de terrains, donnent pour exemple les jardins potagers, où la terre, sans cesse retournée, est toujours fertile; mais cette fertilité n'est pas l'effet des labours: elle est due aux engrais et aux arrosemens continuels qui conservent à la terre cette humidité qui la rend si productive. Il ne faut labourer

la terre que pour la rendre féconde; si les labours lui sont nuisibles, il faut s'en abstenir.

Le même inconvénient n'existe pas pour les terres fortes et argileuses; le defaut de ces terres, quoiqu'elles soient très-propres à la végétation, étant d'être trop compactes. Celles-là ne sauraient être trop labourées et trop rendues meubles.

Le but de l'agriculteur est, et doit être, d'obtenir de bonnes récoltes et de maintenir ses terres dans une continuelle fertilité. Pour remplir ce but, il faut qu'il connaisse son terrain, qu'il examine ce qu'il peut par lui-même, et ce qu'il pourra, aidé du secours des engrais et des labours qui lui sont propres. En procédant ainsi, il tombera rarement dans des erreurs

LABYRINTHE. C'est un lieu disposé en allées tournantes, qui, sans augmenter le terrain où on les pratique, le rendent plus vaste pour la promenade. Lorsqu'il est bien disposé, il empêche qu'on n'aperçoive l'enclos du jardin, et ôte la monotonie des allées droites où la vue se fixe sans aucun objet qui la charme.

LAC. On donne ce nom à une étendue considérable d'eau, environnée de terre, qui n'a de communication avec la mer que par quelques conduits souterrains ou par quelques rivières. Un lac ne se dessèche jamais. Les eaux des lacs sont quelquefois coulantes, quelquefois stagnantes; elles approchent beaucoup de celles des rivières pour les propriétés. Elles paraissent également pures et sans couleur, excepté dans les temps de chaleur où elles prennent une teinte verdâtre.

LACERON. Est une plante qui croît partout, dans les jardins, dans les blés, dans les vignobles et le long

des chemins. Sa racine est petite et blanche ; ses feuilles sont longues, lisses et plus tendres que celles du pissenlit. Toutes les parties de cette plante sont laiteuses. On la mange en salade avant qu'elle ait poussé sa tige.

Le laceron est très-recherché par ceux qui nourrissent des lapins. Il augmente le lait des vaches. Sa décoction est bonne aussi pour augmenter le lait des nourrices.

LACQUE EN HERBE. (*Voyez* MORELLE EN GRAPPES.)

LAINE. Poil qui naît abondamment sur les moutons. L'on distingue plusieurs espèces de laines ; celle du dos, celle du ventre, celle des cuisses et celle du col. Cette dernière est toujours la plus fine. J'ai indiqué dans mon *Manuel de la Ménagère, lettre IX, page* 93, la manière de laver les laines comme les Espagnols. (*Voyez* LAVAGE DES LAINES.)

LAIT. C'est la liqueur que l'on tire des mamelles ou bien du pis des vaches, chèvres, brebis, ânesses, et généralement de toutes les femelles des quadrupèdes.

Lorsque le lait est refroidi, on ôte la partie supérieure qui forme la crême avec laquelle on fait le beurre. On fait les fromages avec le surplus du lait consolidé par l'addition de la pressure, espèce de levain qu'on trouve dans la mulette des veaux. L'on peut faire cailler le lait avec du suc de figuier, avec la plante nommée *caille-lait*, et des fleurs d'artichauts. Cette dernière manière de le faire cailler ne laisse aucun mauvaisgoût au lait; mais il faut manger aussitôt les cailles. Cette espèce de pressure n'ayant pas assez de consistance, le lait se tournerait promptement en petit lait, et il n'en resterait qu'une très-petite partie qui s'agloméreraît.

LAITERIE. C'est l'endroit où l'on serre le lait après les traites. Cette partie intéressante de l'économie rurale est

encore très-négligée. La plupart des cultivateurs font construire leurs laiteries dans des endroits qui leur sont contraires. Souvent je les ai vues trop près des trous à fumiers et des fournils ; ce qui est un mal, surtout l'été où les fumiers exhalent des odeurs qui causent un dommage réel au lait. Quant aux fournils, ils leur procurent une chaleur qui aigrit le lait très-rapidement, donne au beurre ce goût sûr qui le rend ce qu'on appelle *fort* du jour au lendemain. Avec très-peu de dépense, il est possible de remédier à ces inconvéniens.

On doit être maintenant convaincu que les bénéfices qu'on retire d'une laiterie bien dirigée, sont assez considérables pour engager les cultivateurs à accroître cette branche de l'industrie rurale. Un fermier qui fait valoir trois cents arpens de terre, peut, avec de l'intelligence, avoir au moins trente vaches, lesquelles étant bien soignées et bien nourries, doivent donner, l'une portant l'autre, et déduisant celles qui sont pleines, cent pintes de lait par jour.

Près d'une grande ville, où le débit du lait est certain, cela fait un revenu fixe, assuré, et qui peut payer la location de la ferme. En ne calculant la pinte de lait qu'à raison de cinq sols, les cent pintes rendent vingt-cinq livres par jour, qui font, par an, neuf mille cent vingt-cinq livres. En supposant que la ferme soit louée à raison de trente francs l'arpent, les trois cents produisent de fermage neuf mille livres : or, il est donc démontré que trente vaches bien soignées, bien nourries, paieront la totalité du fermage ; mais pour cela, il ne faut pas que le tiers de la ferme reste en jachères ; et, si la fermière est industrieuse, il faut que le fermier réponde à son industrie, par une grande activité et un soin particulier de lui fournir une nourriture abondante pour ses vaches, qui le lui

rendront et au-delà par le produit de leur lait, et encore par les fumiers qu'elles lui procureront; fumiers qui le mettront à même d'avoir toujours de beaux grains et en abondance.

Si la fermière qui possède trente vaches n'est pas dans le voisinage d'une grande ville, et que le produit de son lait ne puisse être calculé que pour des beurres et des fromages, c'est alors qu'elle doit avoir le plus grand soin de sa laiterie. Une laiterie négligée et mal entendue, une manipulation vicieuse du laitage lui occasionneront des pertes réelles; ses fromages seront d'une qualité inférieure, le débit en sera incertain et les bénéfices bien moins considérables.

Personne n'ignore que le lait et la crême sont plus susceptibles qu'aucune autre substance de s'altérer par l'air impur ou par des vases imprégnés d'une mauvaise odeur. La température de l'air contribue aussi à altérer la bonté du lait : une laiterie trop chaude en été, caillera le lait trop promptement, et la crême ne montera pas autant sur la surface que dans une où l'on aura l'attention d'entretenir un air frais.

Il est beaucoup plus facile, dira-t-on, de tempérer le froid que de diminuer la chaleur : néanmoins avec des soins, de l'activité et de l'intelligence, il est possible de parer aux inconvéniens de ces deux saisons; l'hiver, en faisant passer le tuyau de la buanderie dans la laiterie, ainsi que je l'ai conseillé dans mon *Manuel de la Ménagère*; et l'été, en répandant trois ou quatre fois par jour une quantité d'eau suffisante pour rafraîchir les pierres et tempérer ainsi la chaleur de la saison. Mais tout cela deviendra presque inutile, si l'on n'ajoute point à ces précautions une extrême propreté : l'on ne doit pas craindre d'en trop exiger; les filles de basse cour ont trop d'inclination à se relâcher des soins nécessaires pour qu'on les dispense des moindres détails.

Ce sera en vain qu'on espérera faire de bons beurres et de bons fromages, si l'on ne maintient la plus grande propreté tant dans les laiteries, que dans les ustensiles destinés à recevoir le lait, et dans les cagerons dans lesquels on fait égoûter les fromages. Ils contracteront facilement un goût désagréable, si les vases ou cagerons sont imprégnés de la moindre odeur de lait aigre.

Les choses qui au premier aperçu ne montreraient pas un grand inconvénient pour l'entretien d'une laiterie, sont cependant à considérer : un peu de lait répandu, par exemple, et qui ne sera pas lavé avant qu'il s'aigrisse, peut donner un mauvais goût à la crême destinée à battre le beurre, et ce goût diminue son prix lors de la vente. Cette légère faute, si elle n'était pas reprise par la maîtresse, entraînerait un plus grand mal. Il faut donc qu'elle veille sans cesse, et que la propreté la plus minutieuse soit exigée par elle, dans les différentes manipulations de la laiterie. Sa vigilance doit commencer à l'instant de la traite des vaches; il faut qu'elle surveille le lavage des pis et qu'elle suive son lait jusqu'au moment où il sera converti en beurre et en fromage; il faut enfin qu'elle se persuade que ses bénéfices dépendent entièrement de ses soins et de son attention.

Un fermier de trois cents arpens, qui, ainsi que je viens de le dire, aura trente vaches, qui ne vendra pas son lait, qui fera du beurre et des fromages, peut aussi avec les produits de sa laiterie payer plus des deux tiers de son fermage, en ne comptant que cent livres de beurre par semaine et cinquante fromages gras (les maigres devant être réservés pour les domestiques de la ferme). En ne calculant les cent livres de beurre qu'à raison de quinze sous la livre, cela fera par semaine soixante-quinze livres, et par année trois mille neuf cents livres. Les cinquante fromages, à raison seulement de quinze

sols feront pour une semaine trente-sept livres dix sols, et par an dix-neuf cent trente livres, à ajouter aux trois mille neuf cents livres, qui forment un tout de cinq mille huit cent trente livres par an.

Il est donc démontré mathématiquement que les produits d'une laiterie, bien ordonnée, bien soignée paient, au moins les trois quarts du fermage; mais, pour que cela soit ainsi, il faut de l'intelligence, des soins, une activité soutenue et une propreté qui fassent rechercher les beurres et les fromages, parce que l'on sera sûr qu'ils n'auront aucun des mauvais goûts que le manque de soin leur donne.

Il est très-important que l'endroit où l'on fait les fromages soit séparé de celui qui contient le lait destiné à la fabrication du beurre; et si le local ne le permettait pas, il faudrait au moins les en ôter lorsqu'ils commencent à s'affiner et à prendre de l'odeur.

Ces calculs rendus dans la plus exacte vérité prouvent jusqu'à l'évidence, que le cultivateur qui aura soin de ses vaches et surveillera sa laiterie, pourra espérer que l'inconstance des saisons lui causera beaucoup moins de dommages, puisqu'il pourra toujours compter sur un revenu fixe. Je n'ai point calculé celui provenant des veaux, parce que j'ai supposé que les genisses seraient élevées par la fermière, qu'elle en renouvellerait son troupeau, et que les veaux mâles l'indemnisraient en partie de la viande de boucherie qu'elle consommerait dans sa ferme.

Ce produit ne peut ni ne doit l'empêcher de s'en assurer un aussi certain, par le moyen des bêtes à laine, qui méritent la plus grande attention à cause de leur produit et des engrais qu'elles procurent. Une ferme de trois cents arpens peut contenir au moins trois cents cinquante moutons; et trois cents cinquante moutons bien nourris, point enfermés, dont les fumiers sont souvent renouvellés, donnent un

néfice certain. Je mets en fait qu'un fermier propriétaire de trente vaches, de trois cent cinquante moutons, peut tous les ans mettre une somme de côté, le propriétaire du fonds payé, sa famille entretenue, toutes ses dépenses remplies ; que, si les malheurs occasionnés par les grêles, et les ouragans viennent l'atteindre, il aura seulement manqué à gagner, et que le produit de ses bestiaux parera à ses dépenses et remplira tous ses engagemeus.

Il est bien certain que, pour être riche, il faut être cultivateur intelligent ; qu'il faut forcer la terre à prodiguer ses trésors, et que pour l'y forcer, il faut de nombreux troupeaux qui l'engraissent. Les nombreux troupeaux amènent l'abondance, tant par leur produit journalier que par les engrais qu'ils procurent. Si vous ajoutez à cela, le soin, l'activité, l'intelligence et la propreté de la fermière, vous verrez le fermier prospérer, élever sa famille dans l'aisance, enrichir son pays de nouvelles cultures, qui donneront de nouvelles jouissances; et l'agriculture, le premier de tous les arts, celui enfin qui les fait naître, ne sera plus avilie par l'ignorance de ceux qui l'exercent.

LAITUE. Plante connue de tout le monde, et nommée ainsi à cause des sucs laiteux qu'elle répand quand on la rompt.

Il y en a de plusieurs espèces, savoir : la laitue cultivée, la laitue pommée, la laitue sauvage, la laitue panachée, la laitue Batavia, la laitue romaine ou chicon.

La laitue cultivée ou domestique se sème au printemps. L'art des jardiniers a doublé les jouissances en en faisant venir sous cloches et sous chassis, de manière que les tables se trouvent fournies de cette salade presque tout l'hiver. La laitue *passion*, ainsi nommée parce qu'elle se mange vers le temps de Pâques, se sème au mois d'août

et se repique au mois de septembre, aux pieds des espaliers, exposés au midi. Cette espèce de laitue succède à celle qui vient sous cloche ; c'est aussi celle qui pomme le plus facilement.

Lorsqu'on la coupe, elle rend un suc laiteux. Sa racine est longue, épaisse et fibrée. Quand elle est bien lavée et débarrassée de la terre, on la donne aux vaches ; elle augmente leur lait.

La laitue non pommée donne, comme la précédente, un suc laiteux. Ses feuilles sont larges, lisses, très-agréables étant jeunes, et très-amères quand sa tige grandit. Cette espèce est celle que les jardiniers nomment *petite laitue*. On la coupe, lorsqu'elle est de la grandeur d'un pouce, pour la manger en salade ; plus grande, elle n'est bonne qu'à employer dans les bouillons aux herbes, et à couper pour jeter aux volailles, surtout à celles qui viennent de couver, cela les rafraîchit. Les oies et canards la mangent avec avidité.

La laitue *panachée* n'est qu'une variété de la laitue *pommée*. Lorsque cette espèce est dans un bon terrain, et qu'elle ne manque pas d'arrosemens, elle devient d'une grosseur extraordinaire ; j'en ai eu pesant près d'une livre.

La laitue *batavia* est une espèce de chicorée blanche par la forme de ses feuilles, mais qui n'en a pas le goût ; elle est, au contraire, d'une saveur très-douce, et n'a pas, comme la laitue panachée, l'inconvénient d'être amère dans ses cotons. On la rend très-blanche en la liant comme la chicorée : l'on donne aussi à cette espèce le nom de laitue *crépée*.

La laitue *romaine*, appelée aussi *chicon*, a les feuilles plus longues, plus étroites. Ses feuilles intérieures ne blanchissent que lorsqu'elles sont liées. Cette espèce est la

meilleure de toutes; elle a, comme les autres, l'avantage de pouvoir se manger crue et cuite; et, lorsque la saison des épinards est passée, ce qui arrive depuis le mois de mai jusques et compris le mois d'août, parce que cette plante monte alors trop-facilement, les laitues les remplacent, soit pour mettre sous des viandes accommodées au jus, soit en entremêts, accommodées au lait ou à la crême.

Les laitues sont rafraîchissantes et procurent un sommeil salutaire.

Lorsque les chaleurs les font monter, elles sont très-utiles pour les vaches; elles augmentent leur lait et suppléent, pour les rafraîchir, à la chicorée sauvage.

La laitue sauvage se trouve partout; mais surtout sur les bords des fossés et dans les prés humides. Elle vient assez haute, et je ne doute pas que, si on la cultivait, elle ne fût un excellent fourrage pour les bêtes à cornes. Elle est beaucoup plus amère et plus apéritive que les autres.

Toutes les espèces de laitues se multiplient de graines. Les laitues *crépées* se sèment sur couche. A la fin de janvier, l'on a soin, lorsqu'on les a repiquées, de mettre de petits morceaux de bois de distance en distance, assez forts pour soutenir des paillassons. On les couvre la nuit et même dans le jour, si le froid est fort; avec cette précaution l'on peut en avoir de bonne heure, ce qui est lucratif pour ceux qui sont obligés de les vendre, et agréable pour ceux qui peuvent se passer de faire ces calculs.

LAMPLANE, ou Herbe aux Mamelles. Cette plante ressemble beaucoup au laitron qui croît communément dans les jardins. Sa racine est simple, blanche et fibrée. Sa tige est haute d'environ trois pieds, ronde, rougeâtre

et un peu velue. Ses feuilles ressemblent à celles du laitron des murailles.

J'en fais une description détaillée, afin de la faire connaître aux habitans des campagnes, étant d'une utilité certaine pour guérir le bout du pis des vaches, lorsqu'il se fend ou s'écorche. Les nourrices peuvent aussi s'en servir avantageusement dans le même cas.

LANCELÉE. (*Voyez* PLANTIN.)

LANDE. (*Voyez* GENET ÉPINEUX.)

LANDES. Terres qui ne produisent que des bruyères, des genets, des fougères, du houx, du jonc marin et des ronces.

Ces landes, toutes sauvages qu'elles sont, ont pourtant encore leur utilité. La classe peu fortunée se sert de leur faible produit pour brûler, et pour chauffer les fours.

Combien de terrains en friche dans les différens départemens de la France pourraient être rendus fertiles en brûlant sur le terrain les plantes qu'elles produisent ! Ces cendres bonifieraient la terre et la mettraient en état de culture. Toutes les landes, à l'exception de celles qui sont sablonneuses, caillouteuses et remplies de tourbes, peuvent être utilisées.

Les landes sablonneuses et *tourbières* rentrent dans la classe des terrains dont M. Douette Richardot ne conseille pas le défrichement : « Défricher un sol (dit cet infati-» gable et estimable cultivateur) dont il n'est pas possible » de tirer parti, si ce n'est pas altérer inutilement ses fonds » et sa fortune, c'est au moins perdre son temps. Il faut, » avant tout, examiner si la terre sera propre à quelques » productions, et si, somme totale, il ne serait pas très-» avantageux de ne pas la défricher. Entreprenez-vous un » terrain de craie, semblable à celui qui a fait nommer

» une portion de la Champagne, *Champagne-Pouilleuse?* » ce ne sera que par des labours multipliés et des fumiers » peu consommés, ou mieux encore, par un abondant » mélange de terres, de substances contraires, que vous » pourrez en espérer quelques rapports. Cette craie, à la » vérité, ne manque pas de substance et de principes nu- » tritifs; mais ces principes, comme dans la glaise, y » sont trop concentrés (1). »

LANGUE. Plusieurs plantes sont surnommées ainsi, telles que la buglose, que l'on nomme *langue de bœuf;* la scolopendre, que l'on nomme *langue de cerf*, et d'autres.

LANGUE DE CERF, ou Scolopendre. Plante qui croît dans les puits et aux bords des fontaines, dans les fentes des pierres, sur les rochers humides. Cette plante est d'un goût acerbe; elle est très-astringente, et s'emploie utilement pour guérir les génisses qui sont atteintes d'un cours de ventre, lorsqu'après avoir été sevrées on leur a donné inconsidérément des plantes trop aqueuses.

LANGUE DE SERPENT. (*Voyez* Ophioglose, ou Herbe sans Couture.)

LAPIN. Quadrupède connu dans toute l'Europe. On nomme sa femelle *lapine* et ses petits *lapereaux*. Ces animaux se plaisent dans les bois, dans les montagnes; ils s'y creusent des terriers, dont les femelles cachent les entrées, pour dérober leurs petits à la voracité des mâles, qui, soit jalousie ou ayant un goût carnassier, les dévorent quand ils peuvent les découvrir.

---

(1) De la pratique d'Agriculture, par M. Douette Richardot, *page* 162.

Les lapins s'apprivoisent facilement. On en élève dans presque toutes les maisons de campagne, qu'on nomme lapins-clapiers. Ainsi que tous les animaux domestiques, ils varient dans leurs couleurs : on en voit des blancs, des noirs, des gris; les noirs sont les plus rares; mais il y en a beaucoup de blancs, qui tous ont les yeux rouges; il y en a aussi de gris et blancs, et beaucoup davantage de tout gris. Ceux qui sont d'un gris argenté, sont très-recherchés pour les fourrures.

Le lapin-clapier ou lapin domestique, est d'un grand produit et d'une grande ressource pour les habitans des campagnes; mais il ne faut pas qu'ils les enferment ou dans des tonneaux ou sous des escaliers, ainsi que je l'ai vu souvent. Les lapins comme tous les animaux, demandent à respirer le grand air et à être souvent changés de fumier; l'odeur forte et désagréable de leurs urines fait infiniment du tort aux petits.

Le produit qu'on en peut tirer est subordonné aux soins qu'on en prend. Il faut éviter de leur donner des herbes mouillées et des salades de laitues et de chicons, ces plantes contenant beaucoup trop d'eau, ce qui contribuerait à donner aux petits une maladie qu'on nomme la *dase*. La dase est une boule d'eau qui se forme dans l'estomac du jeune lapereau, et prend une telle grosseur qu'elle l'étouffe. Pour parer à cet accident, il faut, lorsque la lapine a fait des petits, lui donner souvent du sel mêlé avec du son ou des mies de pain; et, lorsque les lapereaux commencent à manger, doubler la dose. Le sel facilite l'écoulement des urines qui, dans ces animaux, sont très-abondantes. Il ne faut leur donner des feuilles de choux que dans une disette d'autre nourriture. Les lacerons, les pissenlits, la chicorée sauvage, la chicorée frisée, la pimprenelle, la troisième coupe de luzerne, les pampres de

carottes, de panais, les racines de ces plantes, etc., nourrissent parfaitement les lapins, et font qu'on ne met point de différence pour le goût de leur chair d'avec les lapins de garenne.

Le lapin *angora* diffère des lapins domestiques pour le poil, et même pour la difficulté de l'élever, étant beaucoup plus délicat. Le poil des lapins angora a quelquefois deux ou trois pouces de longueur. Dans le temps de la mue, il se pelote et rend l'animal difforme.

Les personnes qui élèvent des lapins angora calculent plutôt le bénéfice de leur poil que de leur chair. Ces lapins se peignent une ou deux fois par semaine. L'on carde et l'on file cette espèce de soie, et l'on en fait des bas, des couvertures, des schals; on l'emploie aussi dans la chapellerie. La couleur de leur poil varie comme celle des lapins domestiques.

Le lièvre et le lapin, dit Buffon, quoique fort semblables à l'extérieur et à l'intérieur, ne se mêlent point ensemble, et font deux espèces distinctes et séparées. Buffon a fait élever des lapins avec des hases de lièvres et des lièvres avec des lapines, et ces essais n'ont rien produit. Il a seulement appris que ces animaux, dont la forme est semblable, sont cependant de nature assez différente pour ne pas même produire des espèces de mulets. Ces animaux mêlés ensemble deviennent ennemis, et il règne entre eux une guerre continuelle.

La fécondité du lapin est plus grande que celle du lièvre. Il est très-commun de voir les lapines domestiques donner tous les deux mois, au moins neuf, dix et même onze petits.

« Non seulement le lapin s'accouple plus souvent et produit plus fréquemment et en plus grand nombre que le lièvre; mais il a aussi plus de ressources pour échapper à ses ennemis. Les trous qu'il se creuse dans la terre, où il se

retire pendant le jour et où il fait ses petits, le mettent à l'abri du loup, du renard et des oiseaux de proie. Il y habite avec sa famille en pleine sécurité; il y élève et nourrit ses petits jusqu'à l'âge d'environ deux mois, et il ne les fait sortir de leur retraite, pour les amener au dehors, que quand ils sont tout élevés : il leur évite par là tous les inconvéniens du bas âge, pendant lequel, au contraire, les lièvres périssent en plus grand nombre et souffrent plus que dans tout le reste de leur vie. »

Cela seul suffit, poursuit Buffon, pour prouver que le lapin est supérieur au lièvre pour la sagacité. Tous deux sont conformés de même, et pourraient également se creuser des retraites : tous deux sont également timides à l'excès; mais l'un, plus imbécille, se contente de se former un gîte à la surface de la terre, où il demeure continuellement exposé, tandis que l'autre, par un instinct plus réfléchi, se donne la peine de fouiller la terre et de s'y pratiquer un asile.

Le lapin vit huit ou neuf ans. Il a l'ouie très-fine et court aussi rapidement que le lièvre.

Lorsqu'on élève des lapins chez soi, et qu'on veut les engraisser promptement, on les châtre; ce qui est une opération très-facile et qui réussit à merveille. La chair des jeunes lapereaux est très-délicate, mais celle des vieux lapins est toujours sèche et dure.

La bonté et le goût de la chair des lapins domestiques dépendent des soins qu'on prend de ne leur donner que des herbages choisis et de préparer leur demeure de manière qu'ils soient sainement et proprement. J'ai donné, dans mon *Manuel de la Ménagère*, les instructions nécessaires pour tirer un grand parti des lapins-clapiers.

L'on fait usage du poil de lapin pour la chapellerie, et, lorsqu'on a ôté le poil de dessus les peaux, on prépare ces

peaux et on en fait une colle qui sert aux peintres en bâtiment.

Le bénéfice qu'on peut tirer des lapins parut si important au Gouvernement français, que dans l'an VII, il fit insérer dans le Bulletin décadaire un article fort intéressant sur les produits des lapins, et une instruction pour les nourrir, soigner et engraisser. Dans cet article, on cite plusieurs propriétaires, tant étrangers que nationaux, entr'autres *Dambournay* et *Lormoy*, qui en tiraient un grand profit. Voici comment celui qui fut chargé de cette rédaction s'exprime :

« C'est en multipliant les produits que l'on améliore l'économie rurale et industrielle, et que les citoyens, en se créant des jouissances, concourent à la prospérité publique. Il n'est point de produits à dédaigner dès qu'ils s'appliquent aux besoins de l'homme, et que les bénéfices excèdent les avances.

» Tel objet qui, examiné en lui-même, paraît minutieux et sans intérêt, considéré dans l'ensemble, peut offrir de grands résultats. Par exemple, il est sans doute peu de personnes qui pensassent, au premier aperçu, que l'éducation domestique des lapins fût digne d'une grande attention et méritât d'être recommandée comme très-importante : mais, quand on aura observé que le poil de lapin entre dans la fabrication des chapeaux pour un quart de leurs poids, et que pour cette fabrication, qui est une branche considérable de l'industrie française, en emploie pour quinze millions de francs par année ; que ces quinze millions se convertissent, par la main d'œuvre, en un capital de quarante-cinq à cinquante millions ; le même objet qui ne semblait à l'aperçu qu'un petit détail économique, s'agrandira tout-à-coup.

» Ces premières considérations en amènent d'autres qui

leur donnent encore plus de force. Le poil de castor qu'il faut aller chercher au-delà des mers et payer à l'étranger, est une ressource qui s'épuise, et devient très-cher ; enfin, la matière première de notre chapellerie a diminué, tandis que la consommation s'est accrue.

» La France achète une partie de la matière que les chapeliers emploient, et cependant elle pourrait, en raison des avantages de son sol et de son climat, non seulement suffire à ses propres besoins en ce genre ; mais améliorer sa bonneterie avec le poil de lapin, en faire entrer une assez grande quantité dans la confection des étoffes et en exporter encore beaucoup.

» L'éducation particulière des lapins est le seul moyen d'arriver à ce but ; elle satisfait à la fois aux divers intérêts de l'industrie nationale, du commerce et à des besoins d'un autre ordre. »

Le fumier de lapin est très-bon, surtout dans les terres fortes et glaiseuses ; sa chair fournit un aliment sain, agréable, qui convient même aux malades. L'expérience a prouvé que la chair de lapin seule donnait un bouillon presqu'aussi succulent qu'une égale quantité de bœuf. Mais le plus précieux de tous les avantages de l'éducation des lapins, est de ne point exiger de grands capitaux, ni de vastes propriétés, d'être à la portée de la classe la moins aisée, en un mot, de pouvoir se diviser à l'infini, depuis le citoyen qui a le moyen d'entreprendre en grand, jusqu'à l'indigent qui peut aller chercher la nourriture d'une lapine. Ces animaux sont un objet d'utilité publique ; car toutes ces petites masses particulières se réunissent dans les résultats généraux de l'industrie manufacturière et du commerce.

Après les animaux destructeurs, tels que le renard et la fouine, l'humidité est ce qu'il y a de plus funeste aux lapins ; il faut non seulement en garantir leur habitation, mais

leur nourriture et leur litière; c'est le premier des soins : la propreté est le second.

L'humidité et la mal-propreté détruiraient rapidement, et par contagion, des garennes entières. Ces deux principales causes de mortalité étant connues, il n'est pas difficile de les prévenir.

Toutes les herbes ne sont pas également bonnes pour la nourriture des lapins; les laitues, le mouron, toutes les plantes aqueuses et froides ne leur conviennent point; mais les liserons, les pissenlits, la chicorée sauvage, la pimprenelle, le persil, etc., etc., peuvent leur être donnés.

On a reproché mal à propos aux lapins de consommer une énorme quantité de fourrages, et quelques écrivains ont avancé que dix lapins en consommaient autant qu'une vache. C'est une inexactitude : il paraît prouvé qu'il en faudrait de cinquante à soixante pour cette égalité de consommation. C'est de même une erreur que de croire que leur nourriture doit être plus substantielle à midi : ils sont presque toujours endormis à cette heure, et la nature et l'observation, indiquent qu'il vaut mieux alors les laisser reposer. C'est de très-grand matin, et vers le coucher du soleil, qu'il est plus convenable de leur donner des alimens; car, c'est la nuit qu'ils mangent avec le plus d'avidité.

Les soins les plus essentiels à donner aux lapins consistent à ne les pas loger dans des lieux humides, obscurs et trop fermés.

Tandis que le moindre cultivateur, l'artisan, et même l'indigent peuvent se procurer le double avantage d'un bon aliment et d'un revenu tel quel avec quelques lapins; d'autres avec une attention plus suivie et des moyens plus vastes, pourraient en élever des milliers, et cette branche d'économie domestique, traitée avec le zèle et l'attention qu'elle mérite, deviendrait d'un immense produit.

Marshall, un des agronomes qui mérite le plus de confiance, a fait mention d'une garenne domestique occupant un terrain immense. Ce terrain était si mauvais qu'il pouvait à peine rapporter vingt-quatre sous par *an*, ce qui équivaut à trois perches; il le fit couvrir de lapins et fit des clôtures, et il produisit sept mille deux cents francs par année.

Dambournay assure qu'un mâle et sept femelles bien nourris lui ont annuellement procuré depuis cent jusqu'à cent cinquante lapins excellens. Il leur donnait pour nourriture principale du genet, du jonc-marin, du houx, des bruyères et d'autres branches d'arbustes.

Il ne faut pas omettre de châtrer les mâles, sauf le nombre proportionné aux femelles.

LAQUE. (*Voyez* Raisin d'Amérique.)

LARIX. (*Voyez* Mélèse.)

LARME, ou Pleur de Vigne. C'est la liqueur qui se distille goutte à goutte des sarmens de la vigne, après qu'elle a été taillée. Dans beaucoup d'endroits encore, l'on croit que cette liqueur est bonne pour les maux d'yeux, et qu'un verre de ces larmes rappelle les sens d'un homme ivre.

Il faudrait avoir un soin particulier pour parvenir à en ramasser assez pour humecter les yeux et surtout pour en faire boire.

LAVANDE. Sorte de petit arbuste, de la hauteur de deux ou trois pieds. Toutes ses parties ont une odeur aromatique et agréable. Au mois de juin, lorsque cette plante est chargée de ses épis à fleurs bleues ou blanches, elle fait un très-joli effet. Son odeur se répand dans l'air et reste imprégnée sur les vêtemens et dans les mains, lorsqu'on la presse.

La lavande n'est point délicate, elle vient partout et se multiplie par drageons enracinés. Les fleurs et les feuilles, lorsqu'on les tient dans la bouche, excitent la salivation ; les fleurs rendent beaucoup d'huile essentielle, d'une bonne odeur, qui a beaucoup de vertus médicinales.

On retire de l'espèce de lavande, qu'on nomme *aspic*, une huile qu'on nomme *huile d'aspic*, avec laquelle on détruit les mittes, les poux, qui ont une aversion pour son odeur.

L'on fait avec les fleurs de la lavande, de l'eau nommée *eau rouge*, qui se fabrique tout simplement, en faisant infuser des fleurs de lavande dans de la bonne eau-de-vie. Cette eau rouge est très-propre pour les contusions. L'on fait aussi infuser les fleurs et les feuilles dans du vinaigre, qui est très-utile aux hommes pour se laver le visage après avoir fait leur barbe.

J'emploie les fleurs et les feuilles de lavande dans mon vinaigre anti-putride.

LAURIER. Il y en a de plusieurs espèces, savoir : le laurier franc ou le laurier *sauce*, le *laurier cerise*, plus connu sous le nom de *laurier d'amande*, le *laurier nain*, le *laurier rose*, et le *laurier thym*.

Le laurier franc pousse un grand nombre de tiges à la hauteur d'un moyen arbre; il craint les gelées et demande à être garanti comme les figuiers. Cet arbre peut se multiplier de marcottes. Il réussit mieux dans les terrains secs que dans les terrains humides. Ses feuilles sont aromatiques et d'un verd noir. Il conserve ses feuilles l'hiver et fait ornement dans les serres, comme l'oranger et les autres espèces de lauriers. Ses feuilles s'emploient dans les ragoûts. On en tire aussi une huile très-odorante et très-facile à faire: on fait macérer les feuilles pendant quelques temps dans

l'eau, ensuite on les distille. Les baies ont encore plus de saveur que les feuilles.

LAURIER CERISE, ou LAURIER D'AMANDE. Petit arbre fort agréable à la vue. Ses feuilles sont oblongues, plus épaisses et plus luissantes que celles de l'oranger; il les garde tout l'hiver. Les feuilles et les fleurs du laurier cerise ont une odeur d'amande amère très-agréable. On se sert des feuilles pour donner le goût d'amande aux soupes au lait et aux crêmes.

Comme en distilant les fleurs et les fruits avec de l'eau-de-vie, on en a tiré une liqueur très-mal-faisante pour les hommes et les animaux, on en a conclu que c'était un poison lent dont il fallait proscrire l'usage.

Duhamel assure avoir fait plusieurs expériences de cette eau distillée, et qu'une cuillerée lui a suffi pour tuer un gros chien; qu'ayant fait ouvrir ce chien, il sortit de son estomac une odeur d'amande amère qui pensa le suffoquer. Il y a lieu de croire, dit Duhamel, que cette vapeur agit sur les nerfs. Malgré les fâcheux effets que produit cette eau que l'on a distillée sur les feuilles du laurier cerise, elle peut être un bon stomachique, étant prise à petite dose, et il en a fait avaler tous les jours deux ou trois gouttes à un chien, ce qui a augmenté son appétit et l'a engraissé.

L'on a aussi observé que la gomme du laurier cerise ne produisait aucun mauvais effet.

Le laurier cerise résiste plus au froid que le laurier sauce; néanmoins il demande aussi à être abrié.

LAURIER ROSE. Joli arbuste, qui contribue à l'ornement des parterres. Il craint beaucoup le froid; aussi, dans ces climats, on le met en caisse pour le rentrer

l'hiver dans les serres. Il y en a de deux espèces différentes, l'une donne des fleurs roses et l'autre des blanches.

La décoction de ses feuilles est un excellent remède pour guérir la galle des chiens et même des hommes. En pilant les feuilles et les appliquant sur la morsure des bêtes venimeuses, elles guérissent radicalement.

LAURIER THIM. Il y en a de différentes espèces, qui varient par la forme de leurs feuilles. Les lauriers thims sont de très-jolis arbustes; leurs fleurs durent presque toute l'année. Leurs feuilles ne tombent point pendant l'hiver. Si des gelées très-fortes font périr les branches de ces arbrisseaux, la souche repousse bientôt de nouveaux jets. Cet arbuste n'est que de pur agrément.

LAZANES. Pâtes que l'on fabrique avec la plus pure farine du froment, qui se mangent en soupe, soit au gras, soit au lait; on les accommode aussi comme les macaronis.

LÉGUME. L'on comprend dans ce mot tous les légumes farineux et tous les herbacées, comme épinards, oseille, concombre, etc., etc.

En général, les racines des plantes légumineuses sont longues et fibreuses, les tiges sont cylindriques comme celles des jeunes branches qui sont alternes. Celles du haricot sont sarmenteuses, et tournent de droite à gauche. Il a un mouvement journalier qui tend à lui faire chercher le côté du soleil.

Quelques naturalistes ont rangé dans la classe des plantes légumineuses l'acacia et le cityse épineux; sans doute, parce que leurs graines sont renfermées dans nne gousse semblable à celle de la vesce; mais, par la même raison,

on devrait y comprendre le faux ébenier, l'arbre de Judée et plusieurs autres, dont les graines sont pareillement enfermées dans des gousses.

LENDE, ou LENTE. Vermine blanche qui naît et s'attache aux cheveux des hommes, aux crins des chevaux et aux poils des bêtes. Ce sont des œufs de poux qui éclosent en très-peu de temps, et lorsque l'insecte en est sorti, il reste toujours aux cheveux ou poils une espèce de gomme blanche qu'il est très-difficile de détacher. Il n'y a guère que les enfans et les gens mal-propres qui soient sujets à avoir des lendes.

En général, la mal-propreté pour les hommes et pour les animaux est très-contraire à la santé. Lorsqu'un enfant a des lendes, il faut le peigner souvent avec un peigne serré, et éviter de lui mettre aucune liqueur ni poudre qui intercepte la transpiration. — De l'eau pure est tout ce qu'il faut pour les animaux à poil. Il faut de même les tenir proprement pour éviter qu'ils ne soient attaqués de vermines, les étriller souvent ou les peigner, suivant la nature de l'animal.

LENTILLE. Il y en a de deux espèces; la grande lentille, et la petite, nommée *lentille à la reine*.

La grande lentille est celle qu'on sème plus volontiers, parce qu'elle est plus belle et plus productive. Son fourrage est aussi plus fourni, et ce fourrage est excellent, l'hiver, pour les bestiaux.

L'usage de la lentille dans les cuisines (quoiqu'en disent les médecins) est journalier; elle n'est pas mal-faisante, ainsi qu'ils l'avancent. Il est vrai qu'elle est beaucoup plus saine en purée. On regarde la peau comme trop astringente. Les gens de la campagne font un grand usage de la lentille; elle augmente le lait des nourrices, peut suppléer à l'avoine pour les chevaux, et est même d'une

grande ressource lorsque le mois de mars a été sec, et que les avoines n'ont pas poussé avantageusement. L'on peut les semer à la fin de mai sur les *jachères*.

Une botte de lentille sans être battue, donnée à un cheval pour son souper, remplace le foin et l'avoine. La lentille qui a été battue et dont les tiges ont été ménagées, fait un excellent fourrage pour les vaches, augmente leur lait; il est aussi très-salutaire aux brebis qui sont pleines.

La lentille à la reine n'apas le même avantage, en ce qu'elle occupe la même quantité de terrain, et que son fourrage n'est pas aussi abondant.

La lentille est en usage depuis des siècles; les anciens la considéraient comme un excellent mêt : tout le monde connaît l'échange de Jacob et d'Esaü.

LENTILLE D'EAU, ou de Marais. Cette plante pousse dans les lacs, dans les mares et dans toutes les eaux dormantes; elle surnage. Les carnards et les oies mangent avec beaucoup d'avidité la feuille de la lentille d'eau.

LEVESCHE. (*Voyez* Livêche.)

LEVREAU. C'est le jeune lièvre. (*Voyez* ce mot.)

LEVRETTE. C'est la femelle du lévrier.

LÉVRIER. Espèce de chien dont la structure est belle, et dont la taille est svelte. C'est le plus agile de tous les animaux. On s'en sert pour chasser les lièvres. Les meilleurs lévriers sont originaires de Champagne. Cette espèce de chiens ne devient jamais gras ni gros; ils n'ont pas beaucoup de nez, et ne suivent point le gibier à la trace comme les chiens braques ou chiens d'arrêt; mais aussitôt qu'ils ont aperçu un lièvre, ils courent avec une telle rapidité que rarement ils le manquent.

LICHEN. On donne ce nom à un nombre infini de

plantes. On les confond mal à propos avec les mousses. On se sert en teinture notamment de l'*orseille* et de la *parelle* (qui sont des lichens) pour obtenir les couleurs violette et rouge.

LIE. Est la boue que le vin dépose au fond des tonneaux. On l'emploie dans la chapellerie.

Il s'élève sur la lie une matière saline avec laquelle on fait la *crême de tartre*. La lie retravaillée sur les rafles de raisin donne d'excellent vinaigre, qui devient plus fort après les gelées.

La lie de vin sert aussi à cuire le raisin qui doit faire la nourriture des abeilles l'hiver. (*Voyez* Raisin.)

LIÉGE. Arbre de moyenne grandeur, qui croît en Provence, en Gascogne et dans tous les pays méridionaux de la France. Cet arbre ressemble beaucoup au chêne vert.

Tous les dix ans, vers le temps de la sève, on coupe l'écorce sur l'arbre, et par table de quatre à cinq pieds de long.

Quand les habitans des lieux où croît le liége veulent le récolter, ils font attention que le temps ne menace point de la pluie; car, s'il arrivait que le temps fût mauvais après la récolte, et que la jeune écorce fût mouillée, l'arbre serait en danger de périr.

Le liége sert à faire des bouchons, des semelles, des chapelets pour les filets de pêcheurs; il sert aussi à polir les métaux. Lorsqu'il est réduit en charbon, il donne un noir employé dans les arts; c'est ce que les ouvriers appellent *noir d'Espagne*.

LIERRE. Il y en a de deux espèces, le lierre arbre et le lierre terrestre. Le lierre arbre prend différentes formes selon le lieu où il croît. Cet arbrisseau est toujours vert; ses feuilles sont épaisses, luisantes et d'un vert obscur. Il est rangé dans la classe des résineux. Il grimpe aux arbres, s'attache aux murs d'où il est impossible

de le détacher : il dégrade même les murs. Son bois est très-léger et très-spongieux, il pourrait suppléer au liége. Il donne une espèce de résine, appelée *gomme de lierre*.

LIERRE TERRESTRE, ou Herbe de Saint-Jean. Cette plante croît dans les lieux humides et pousse des tiges rampantes, sur lesquelles naissent des feuilles arrondies.

Toute cette plante a une odeur forte et une saveur amère. C'est un excellent vulnéraire. Une décoction de lierre terrestre donnée en lavement appaise les coliques des chevaux et prévient les tranchées.

LIÈVRE. Les espèces d'animaux les plus nombreux, dit Buffon, ne sont pas les plus utiles: rien n'est même plus nuisible que cette multitude de rats, de mulots, de sauterelles, de chenilles, et de tant d'autres insectes dont il semble que la nature permette et souffre plutôt qu'elle ne l'ordonne la trop nombreuse multiplication; mais l'espèce du lièvre et du lapin ont pour nous le double avantage du nombre et de l'utilité.

Les lièvres sont abondamment répandus dans tous les climats de la terre, si l'on en excepte les pays du Nord. Les lapins se multiplient partout d'une manière prodigieuse.

Les bons chasseurs ont l'attention de ne tuer que les mâles et de conserver les femelles; il est pourtant assez difficile de les distinguer surtout dans la jeunesse.

Jacques Dufouilloux, dit, *Traité de la Vénerie*, qu'on peut distinguer le mâle en le voyant partir du gîte, parce qu'il a le derrière blanchâtre comme s'il avait été épilé, ou par les épaules qui sont ordinairement rouges et parsemées de quelques poils longs; que le mâle a aussi la tête plus courte, plus ronde, les oreilles larges et blanchâtres; qu'au contraire, la femelle a la tête longue et étroite, les oreilles longues et le poil de dessus l'échine d'un gris tirant sur le noir.

Les lièvres prennent leur accroissement en un an, et en vivent sept.

L'on est parvenu à apprivoiser des lièvres, mais jamais à les attacher. Si on les laisse en liberté, ils s'enfuient dans la campagne. Jamais on a vu des lièvres engendrer dans des tonneaux ou des cabanes, comme les lapins.

Le poil du lièvre est recherché par les chapeliers. L'on prétend que sa cervelle facilite la dentition des enfans, en en frottant les gencives.

Son sang dissipe les taches de rousseur et les boutons de la peau.

LILAS. Arbuste originaire des Indes orientales, et naturalisé dans tous les départemens de la France. Il y en a de plusieurs espèces, qui diffèrent par la couleur de leurs fleurs. Ils ornent parfaitement les bosquets, ont une odeur suave, un feuillage d'un vert tendre qui s'ondoie d'une manière agréable. On distingue le mâle et la femelle. le mâle a ses fleurs plus foncées en couleur, et plus grandes dans le lilas blanc. Le mâle se distingue encore par la grandeur de ses rameaux, et aussi parce que les fleurs sont plus grandes. — Le lilas se multiplie aisément par des drageons enracinés, qu'on arrache des gros pieds; on peut aussi coucher des branches pour leur faire prendre racine. Ces arbrisseaux viennent dans tous les terrains; ils poussent cependant plus vigoureusement dans une terre fraîche.

Le petit lilas de Perse, à feuille de troène, à fleur blanche ou couleur lilas, fait un très-joli effet dans les plates-bandes des parterres; l'odeur de sa fleur a quelque chose de plus doux que le grand lilas. Ce petit arbuste demande une terre plus substantielle que les autres.

Depuis quelques années l'on voit une nouvelle espèce de lilas, nommé par les jardiniers *lilas Varin*, dont la feuille

est plus large et d'un vert plus foncé que le lilas de Perse. Sa fleur est aussi plus longue, plus mobile; mais son odeur est la même.

Le bois du lilas est blanc, serré et ferme : il peut être employé par les tourneurs et les ébenistes.

LIMACE, ou LIMAS, ou LOCHE REPTILE. Elle vit sans coquille et est destructrice des salades, radis, épinards, et généralement de toutes les plantes potagères, même du jeune plan de fraisier. Les jardiniers n'ont d'autre moyen, pour chasser les limaces, que d'arroser leur terre avec de l'eau de lessive; parce qu'elle contient un sel qui les fait périr. L'on a fait l'expérience de saupoudrer une limace avec du sel commun, sur-le-champ elle a jeté au dehors une grande quantité de matière visqueuse, qui s'est épaissie comme de la colle. En moins de quatre minutes la limace est devenue enflée et est morte.

LIMAÇON DE TERRE, ou COLIMAÇON DES JARDINS, ou ESCARGOT COMMUN. Cette espèce de ver qui porte sa maison sur son dos, a été examiné avec soin par des naturalistes qui ont rendu compte de la manière dont il vivait, et des moyens qu'il employait pour se reproduire. Mais ils n'ont pas pris la peine d'indiquer les maux qu'il fait aux arbres fruitiers, aux vignes et aux fruits.

Lorsque les limaçons s'attachent à une pêche, à un abricot, à une prune et à une poire, ils les sucent et les imprégnent d'une matière gluante qui creuse le fruit, le dessèche en lui ôtant sa substance nourricière. C'est surtout après une pluie douce et même après un orage qu'on voit les limaçons se diriger vers les fruits et les jeunes branches; c'est aussi alors qu'il faut leur faire la chasse. J'ai vu, après des pluies, remplir des paniers entiers de ces bêtes mal-faisantes, qui

pompaient la sève des ceps de vignes et des jeunes branches d'arbres.

Quelques ménagères sont dans l'usage de donner les limaçons, qu'elles ont ôtés de leurs jardins, aux volailles ; c'est un tort; il ne faut pas plus leur donner en quantité des limaçons, que des hannetons. J'ai détaillé dans mon *Manuel de la Ménagère*, le tort que cela faisait aux volailles.

Le limaçon des vignes et celui des jardins diffèrent par la couleur, mais non pas par le tort qu'ils occasionnent.

Ce sont les limaçons de vignes dont on se sert pour faire des bouillons aux personnes attaquées de la poitrine.

Les gros limaçons des vignes, qui ferment leur maison pendant l'hiver, se mangent accommodés en fricassée ou frits.

Les Grecs et les Romains en faisaient un grand usage comme aliment. Les Romains avaient des endroits où ils les engraissaient; ils estimaient ceux qui venaient des îles de Chio, de la Sardaigne, de la Sicile, et des Alpes ; sans doute parce que, dans ces endroits, il y avait beaucoup de serpolet, et que cela leur donnait un goût aromatique que les anciens aimaient beaucoup.

Dans la Franche-Comté, le peuple en fait une grande consommation, surtout pendant le carême.

LIMON. Terre noirâtre ou sablonneuse, divisée par l'eau. Dans les inondations, les rivières déposent sur les terres et les prairies un limon qui les engraisse et les rend plus productives. Sur les côtes de la Normandie, dans le Brabant et en Bretagne, il y a des herbages où la mer dépose son limon, qui rend les terres très-fertiles. En Normandie surtout, on y nourrit des moutons, qui sont renommés pour leur goût exquis, et qu'on nomme *moutons de Cabours*. Voyez *à l'article mouton*. Il y a aussi sur la côte de Cabours une quantité prodigieuse de lapins

recherchés comme les moutons et portant aussi le nom de *lapins de Cabours*.

LIN. Plante utile et d'un grand produit. Si les cultivateurs entendaient assez leurs intérêts pour cultiver en grand cette plante, ils en tireraient un bénéfice considérable, et empêcheraient que le Gouvernement ne fit sortir des sommes énormes de l'Empire, pour approvisionner les manufactures.

La culture du lin et du chanvre est, après celle du blé, la plus intéressante.

Le lin se sème au printemps. Il faut que la terre destinée à le recevoir ait été bien labourée, bien fumée et surtout bien hersée pour enlever les racines des plantes parasites qui nuiraient à son accroissement. Le lin, ainsi que le chanvre doit se semer très-dru, pour que sa tige soit plus fine. Il faut le semer par planches, afin de pouvoir le nettoier plus facilement.

Quand le sol est bien préparé, l'on fait choix de la graine, qui doit être lourde et bien luisante. On peut essayer sa bonté en la mettant dans un verre d'eau : si elle va au fond aussitôt, c'est une preuve que l'amande est bien fournie et qu'elle produira de belles tiges. On l'essaie aussi en la jetant sur des charbons allumés, si elle pétille en sautant, elle est bonne. Les graines de Dantzick, de Riga et de Hollande sont les meilleures.

C'est une erreur malheureusement trop accréditée, que le lin ne vient point dans toutes les terres. Certainement, si vous vous contentez de fumer légèrement, de labourer à peu près, c'est-à-dire, sans apporter les soins nécessaires pour que les labours soient unis, égaux, et que vous ne hersiez pas après le labour, vous aurez une mauvaise récolte, votre terre ressembla-t-elle à celles que les Hollandais ont bonifiée avec tant d'art pour parvenir à recueillir le lin

qui leur donne les toiles si renommées (de Hollande), et dont ils font un si grand commerce.

Avec des soins et un travail constant, l'on force la terre à rendre le prix des sueurs.

Il est peu de cantons de la France où les terres soient plus sablonneuses et moins substancielles que dans quelques villages des environs de Paris. Par exemple, à Nogent-sur-Marne, au-dessus de Vincennes, ce sont des sables et beaucoup des terres ne sont pas des sables gras. Eh bien, à Nogent-sur-Marne, il n'y a pas un paysan qui ne récolte du chanvre et quelques-uns du lin. Leur toile n'est pas fine, j'en conviens, mais cela ne tient point à la nature du sol, puisque la plante y vient belle, et la tige très-fine quand le grain est semé dru.

Le défaut de qualité de la filasse, ou plutôt sa grosseur, tient à l'ignorance des peigneurs, qui y laissent trop d'étoupes, ce qui rend le fil dur et ne permet pas qu'il soit filé aussi fin que s'il était de filasse pure.

A ce même Nogent-sur-Marne, que je viens de citer, j'ai récolté du lin et du chanvre, dont les fils étaient d'une très-belle qualité, entr'autres celui du lin que je fis réunir en trois, et tordre pour faire du fil à coudre; on sait qu'il faut que les brins de fils soient très-fins pour être employés à cet usage.

Ce ne sont pas les prétendues mauvaises terres qui s'opposent à la culture du lin et du chanvre, dans beaucoup de départemens; mais la routine désastreuse. Ce qui est très-affligeant, c'est de voir des cantons limitrophes de quelques-uns qui prospèrent en semant des chanvres et lins et en faisant des prairies artificielles, se refuser à suivre de si bons exemples et rester dans leur ignorance, dont la gêne et souvent la misère sont les résultats.

Dans beaucoup de cantons des départemens de Seine

et Oise, de Seine et Marne, vous voyez des plaines immenses pendant une saison entière, sans aucune culture, des bestiaux errants ça et là s'arrachant un brin d'herbe et rentrant aux étables pressés par la fin.

Vous voyez aussi une quantité effrayante de pauvres, tandis que si les cultivateurs couvraient de lin ou de chanvre leurs terres (restées sans aucun motif raisonnable dans un repos pernicieux) ils en retireraient un bénéfice considérable, emploieraient des bras condamnés à l'inaction faute de moyens de travailler, et leurs terres, pour avoir rapporté du lin ou du chanvre, n'en seraient pas moins propres à recevoir du blé au mois d'octobre, puisque la récolte du lin se fait au plus tard à la mi-juillet; que ces terres ont été fumées que la culture du lin a nécessité leur nettoiement et que le froment n'y sera point conséquemment étouffé dès sa naissance, par les plantes parasites qui auront pompé les substances nourricières de la terre, pendant le temps de son inaction. Je reviens souvent sur ces observations, que je ne saurais trop répéter.

La récolte du lin et du chanvre est totalement faite à l'époque où celle des grains commence; ainsi l'objection que cette culture fait tort aux travaux de la moisson tombe d'elle-même. Un cultivateur, s'il veut prospérer et répandre l'abondance dans son canton, ne doit pas être un seul jour de l'année dans l'inaction, et son exemple entraînera ses voisins; le pauvre rougira de mendier, quand on pourra lui offrir un travail lucratif; ses enfans ne seront point élevés dans une oisiveté qui enfante tous les crimes; les mœurs y gagneront, et la masse générale trouvera, dans une plus grande abondance de denrées, des diminutions dans ses dépenses.

Propriétaires et fermiers, cultivez donc du lin et du chanvre, d'abord pour votre intérêt, (ce que l'homme calcule le premier), pour l'intérêt de la classe peu fortunée qui a

besoin que les travaux se renouvellent sans cesse pour exister, et pour l'intérêt général, puisqu'il est prouvé que la France est obligée de tirer de l'étranger des filasses pour des sommes considérables, afin d'en fournir à sa marine.

LIN DE SIBÉRIE. Cette espèce de lin diffère de celui dont je viens de parler, en ce qu'on n'est pas obligé de le semer tous les ans.

Ainsi que les plantes qu'on laisse quelques années en terre, il la bonifie. Peut-être cette bonification n'est-elle pas due seulement à la plante, mais au terreau qu'on répand sur la terre apres avoir fait la première récolte de ce lin.

Le *lin de Sibérie* croit plus haut que le lin ordinaire; ses feuilles sont plus larges, sa tige plus noirâtre, il fleurit en même temps que l'autre.

Lorsqu'il est en pleine maturité; on ne fait que le couper, et l'année suivante il repousse de nouvelles tiges.

J'ai essayé de le laisser en terre après une troisième coupe, mais je n'ai recueilli que des brins faibles et en petite quantité.

Les tiges de cette sorte de lin donnent du fil aussi blanc, aussi ferme et même en plus grande quantité que le lin ordinaire; mais il n'est pas aussi fin, même en apportant le plus grand soin en le peignant. Sa culture n'en doit pas moins être recommandée, en ce qu'il exige moins de soins que le lin ordinaire, qu'il peut être semé sur des jachères, et que la force de sa filasse permet qu'on l'emploie aux cordages et aux toiles qu'il n'est pas nécessaire d'avoir fines.

LINOT, ou Linotte. Petit oiseau mis par Linnée au rang des *moineaux*. On en distingue de plusieurs espèces.

La grande linotte des vignes est bonne à manger; on doit même la détruire, car elle cause beaucoup de dégâts dans

les pays vignobles. On assure que le bouillon provenant de linotte est bon contre l'épilepsie, et que ceux qui sont attaqués de cette maladie éviteraient des chûtes fréquentes en se nourrissant presque habituellement de linottes.

LION DES PUCERONS. (*Voyez* DEMOISELLES.)

LISERON. Il y en a de plusieurs espèces, savoir : le *liseron rude* ou *liset épineux*, le *grand liseron*, le *petit liseron* qu'on nomme aussi *campanette* ou *clochette*.

Le *liseron rude* croît dans les lieux incultes, proche des haies, aux bords des chemins, sur les montagnes.

Toutes les parties de cette plante sont d'usage en médecine. On s'en sert en topique pour guérir la gale, et en décoction pour laver les chevaux qui menacent d'être attaqués du farcin.

Le *grand liseron* croît partout et est une nourriture excellente pour les porcs qui en sont très-friands. Il faut en donner aux jeunes qui sont sévrés, cela les purge légèrement, et, ainsi que la chicorée sauvage, prévient la ladrerie.

Le *petit liseron* ou *campanette* diffère peu du grand, excepté par ses fleurs qui sont roses. Cette plante est considérée comme un très-bon vulnéraire. Les habitans de la campagne s'en servent communément pour se guérir de leurs blessures en appliquant dessus cette plante pilée.

LISETTE, ou COUPE BOURGEON. Insecte très-nuisible aux jeunes pousses des arbres. Dans les mois de mai et de juin, il broute les boutons de la vigne et fait périr les greffes des pêchers et des abricotiers : il faut faire la chasse à cet insecte, le plus possible. Le moyen le plus efficace pour le détruire, est de saupoudrer les greffes de cendre d'herbages verts ; et pour que la cendre tienne dessus la greffe, il faut auparavant l'arroser légèrement : cette précaution chasse cet insecte mal-faisant et fortifie la greffe.

LIS DE SIBÉRIE. Plante vivace, à fleurs rouges, qui fournit aux abeilles un miel abondant. Sa racine donne une espèce de fécule qu'on peut employer pour faire de la colle.

LITOPHAGE, ou Mangeur de Pierre. Petit verre noirâtre qui se trouve dans l'ardoise.

LIVÉCHE, ou Ache des Montagnes. Plante qui croît aux lieux ombragés, et qui est cultivée dans les jardins.

Toute cette plante répand une odeur aromatique, et particulièrement sa graine. Elle dissipe les vents et est un très-bon vulnéraire. On fait confire sa racine dans le vinaigre, ensuite on la mâche pour se préserver du mauvais air.

L'usage des feuilles de livéche, infusées dans de l'eau pure, est très-utile aux femmes qui éprouvent des suppressions occasionnées par un saisissement. (*Voyez* Ache des Montagnes.)

LOCHE. (*Voyez* Limace).

LOIR ou Lérot. Espèce de rat qui attaque tous les fruits des arbres lorsqu'ils commencent à mûrir. On ne peut trop se hâter de le détruire.

LORIOT. Bel oiseau, qui aime et mange les fruits rouges.

LOTIER ODORANT, ou Trèfle musqué. Plante annuelle, qui croît dans les prés, sur les collines, et qui est aussi cultivée dans les jardins. Les feuilles et les fleurs du lotier sont vulnéraires. Lorsque cette plante est sèche, on la met sur des étoffes de laine pour en chasser les vers. On donne aussi le nom de *lotier* au trèfle sauvage jaune. (*V.* Trèfle.)

LOUP. C'est, dit Buffon, l'animal dont l'appétit pour la chair est le plus véhément; et, quoiqu'avec ce goût il ait reçu de la nature les moyens de le satisfaire, qu'elle lui ait donné des armes, de la ruse, de l'agilité, de la force, tout ce qui est nécessaire en un mot pour trouver, attaquer, vaincre, saisir et dévorer sa proie, cependant il meurt souvent de faim, parce que l'homme, lui ayant déclaré la guerre, l'ayant

même proscrit, le force à fuir et à demeurer dans les bois, où il ne trouve que quelques animaux sauvages, qui lui échappeut par la vitesse de leur course. Il devient ingénieux par besoin, hardi par nécessité.

Pressé par la famine, il brave le danger et vient attaquer les troupeaux qui sont sous la garde des hommes et des chiens, ceux surtout qu'il peut emporter aisément, comme les agneaux et les chevreaux.

Le loup a beaucoup de force dans les muscles du col, et de la mâchoire; il porte avec sa gueule un mouton sans le laisser toucher à terre.

Dans les pays où les loups sont communs, l'on est quelquefois forcé de ne pas laisser parquer les moutons la nuit. Il y a des bergers qui, pour les éloigner du parc, allument des feux avec des feuilles sèches. Un autre moyen de les faire fuir, c'est de brûler de la poudre à canon; l'odeur qu'elle répand les chasse. En général, dans les pays où l'on a le malheur d'avoir de ces animaux carnassiers, il faut que les bergers, surtout la nuit, soient dans une surveillance continuelle.

LOUVE. Femelle du loup. Elle porte deux mois et fait cinq, six et même jusqu'à sept louveteaux.

LUPIN. Espèce de pois cultivé par les anciens, qui l'employaient à fumer leur terre, en l'enterrant avant que ses feuilles ne jaunissent. Le lupin est originaire du Levant. Il vient dans toute espèce de terre, et réussit même dans celles qui sont mauvaises. Ses graines sont très-farineuses; les bestiaux s'en nourrissent. Les hommes en faisaient aussi un usage journalier; mais on leur faisait perdre auparavant leur saveur amère, en les laissant infuser dans de l'eau bouillante; vertes, elles sont plus douces que lorsqu'elles sont sèches.

« Protogène, qui fut, dans son temps, un peintre très-habile, ne mangeait que des pois lupins lorsqu'il voulait être maître de son imagination, et donner de la vivacité à ses ouvrages. »

Le lupin devrait être cultivé en grand par ceux qui commencent à convenir qu'il est possible de ne point conserver de jachères. Ses feuilles, abondantes et veloutées, contiennent un engrais excellent; l'on peut couper seulement les têtes qui donneraient un fourrage abondant aux vaches et bœufs, et enfouir l'excédent de la plante, qui servirait au moins d'une demi-fumure.

La farine de pois lupin est du nombre des quatre farines résolutives.

On ne peut lire, dit Gilbert, les éloges que les anciens donnaient au lupin, sans regretter qu'il ne soit pas cultivé parmi nous. Le lupin croît jusqu'à la hauteur de deux pieds; ses rameaux, épais et touffus, se couvrent de beaucoup de feuilles et tapissent si exactement la terre, que les herbes étrangères, privées d'air et de lumière, périssent sous son ombre. Il paraît soutirer de l'atmosphère tout l'engrais qui le fait végéter, en sorte qu'il rend à la terre qui le porte beaucoup plus qu'il n'en reçoit. C'est peut-être la seule plante qui possède la propriété, si gratuitement accordée à tant d'autres, de croître sur de très-mauvaises terres. Les sables, les graviers, et surtout les terres rouges conviennent très-bien au lupin. Néanmoins, quoiqu'il soit mangé par les cinq espèces d'animaux domestiques, il ne plaît cependant pas également à toutes, le mouton est même le seul qui le mange sec avec avidité; mais vert, les vaches et les bœufs le mangent avec plaisir.

Il n'est point de plante qui, par sa constitution, soit plus propre à alterner les productions. Sa végétation étant très-améliorée, il laisse, après la récolte, le temps nécessaire

pour préparer la terre aux semences d'automne. Il est de tous les végétaux celui dont la culture exige le moins de soin. On le sème, on le couvre avec la herse et on l'abandonne jusqu'à la moisson. Il attend sans aucun risque, la commodité du cultivateur. Ses semences, lorsqu'elles sont mûres, tiennent assez dans leurs cosses, pour ne point craindre d'être répandues par les pluies ni par les vents. J'ai vu, dit Gilbert, (et il n'annonce jamais de faits douteux) il y a quelques années, à une assez petite distance des Niches de Pompart, en Bretagne, quelques champs de lupins, dont les pluies continuelles avaient retardé la récolte de plus d'un mois, les cosses étaient entières; c'était dans les premiers jours de novembre, et les lupins avaient été semés en juillet.

La paille de lupin est très-dure, peu appétissante, et est plus propre à être employée en litière qu'à servir de nourriture aux animaux; mais, sous ce point de vue, elle est encore très-précieuse dans les cantons où on exporte la paille.

Si l'engrais, continue Gilbert, fourni par les lupins, est le moins cher, le plus facile à trouver, il est encore le plus commode à transporter, le plus aisé à répandre également sur toute la surface du sol; enfin, et cette considération est importante, il exclut et détruit radicalement les mauvaises herbes, dont les fumiers ordinaires portent trop souvent les germes avec eux.

J'ai vu, poursuit cet estimable citoyen, de si excellens effets de la culture du lupin partout où je l'ai trouvée établie, les anciens en faisaient si grand cas et tant d'usage pour entretenir la fertilité de leurs terres, je l'ai vu réussir sur des terrains et sous des climats si différens, qu'il ne m'est pas possible de douter qu'il ne devint une source de jouis-

sances très-précieuses pour la plupart des cantons de la France.

Les anciens semaient le lupin en septembre, pour qu'il acquît assez de force avant l'hiver pour résiter aux gelées. Dans la température de la France, le vrai temps de le semer est au printemps, et toujours sur des terres destinées à rester en jachères.

Les pois gris, les lentilles et les féverolles dédommagent quelques cantons de l'absence des lupins; mais en vertu de la loi trop générale, qui fait affluer les richesses où elles se trouvent déjà, les cantons où la culture de ces plantes serait le plus nécessaire, sont précisément ceux qui ne la connaissent point.

On peut, sans craindre de se tromper, juger de l'état de l'agriculture dans un pays par l'aisance des cultivateurs, et de l'intelligence qui leur procure l'aisance par le plus ou le moins de terrains qu'on voit couverts de ces végétaux.

LUZERNE. Les Romains l'appelaient la *Merveille du monde*. Elle est en effet une des plantes avec lesquelles on peut le mieux former des prairies artificielles.

Il ne manque à la plupart des terres de la France, pour jouir d'une fertilité toujours constante, que des engrais. De nombreux troupeaux peuvent seuls les fournir, et seules encore, les prairies artificielles peuvent partout nourrir de nombreux troupeaux.

Que la terre s'appauvrisse par une longue suite de productions de la même nature, qu'elle s'épuise même au point de ne pouvoir plus fournir les sucs nécessaires à la végétation, couvrez-la de prairies artificielles, vous lui rendrez en peu de temps sa fécondité; et, tandis qu'elle se

réparera, elle produira une abondante nourriture pour vos bestiaux.

Il est incontestable que la fertilité des terres est due à la culture des prairies artificielles : ces prairies sont pour les bestiaux une nourriture abondante et celle qui convient le mieux à leur constitution ; qui donne, conséquemment, autant d'engrais, et des engrais aussi puissans que ceux provenant des pailles.

Tandis que les racines de la luzerne brisent, atténuent, tamisent, en quelque sorte, les particules terreuses dans lesquelles elles vont chercher la substance qui leur est nécessaires, les feuilles et les tiges soutirent de l'atmosphère et déposent à la surface du sol l'engrais qui le féconde et le dispose à la production des grains (1).

S'il est une plante qui semble devoir être à l'abri de la censure, c'est assurément la luzerne. Olivier de Serre a induit presque tous les agriculteurs en erreur, en la confondant avec le sainfoin. Il ne paraît pas cependant que les anciens aient cultivé le sainfoin, et tous les éloges qui sont donnés à cette plante conviennent beaucoup mieux à la luzerne.

On doit semer la luzerne dans une terre bien labourée et bien hersée, afin que la semence se répande également.

Beaucoup d'auteurs, d'un grand mérite, ont conseillé de la semer seule, sous le prétexte que les céréales nuisaient à sa croissance.

L'expérience a prouvé qu'ils étaient dans l'erreur, et

(1) On a long-temps mis en question si l'herbe des prairies artificielles formait une nourriture salutaire pour les bestiaux. L'expérience ne permet plus de doute à cet égard. Les reproches qu'on lui a faits tiennent à l'excellence même de ses qualités ; les meilleures choses sont toujours celles dont l'abus est le plus dangereux et malheureusement le plus commun.

Gilbert, qui examinait tout avec le désir de se convaincre, était revenu à l'usage de ne point semer la luzerne seule et les autres graines qui composent les prairies artificielles.

Il est de fait que, lorsque l'on sème vers la fin d'avril, on ignore si l'année sera sèche, brûlante, ou humide et froide, quoiqu'il y ait quelquefois des probalités pour le prévoir; or donc, les céréales qui sont mêlées avec les luzerne, trèfle, etc., les protègeant contre les ardeurs du soleil, leur conservent la fraîcheur nécessaire à leur germinaison; et si l'année est pluvieuse, elles prennent aussi leur part de l'humidité et n'en laissent à la luzerne que ce qui lui est nécessaire.

Beaucoup de cultivateurs sont dans l'usage de semer la luzerne sur des avoines ou de l'orge; alors ils sont obligés d'attendre la fin d'avril, et même quelquefois le commencement de mai pour répandre la graine de luzerne, et ensuite passer le rouleau pour l'enterrer. Cette méthode est nuisible aux céréales sur lesquelles on la sème; car elles ont déjà acquis, si l'année a été favorable, deux ou trois pouces de hauteur, l'orge et l'avoine se semant au commencement de mars. La graine aussi, très-souvent, ne se répand pas également, et lorsque les grains sont récoltés, l'on est obligé de regarnir les endroits clairs; ce qui fait que, dans une pièce de luzerne, il y a quelquefois des parties beaucoup moins fortes que les autres, et qui finissent par être étouffées par les plantes qui ont pris de la force, et qui ont une saison de plus pour la pousse.

Pour éviter ces inconvéniens, j'ai l'usage, lorsque je veux établir une prairie artificielle, de l'ensemencer en sarrazin, que l'on ne sème qu'à l'époque où les gelées sont passées; alors les luzerne, trèfle, etc., sont enterrés en même temps, germent ensemble; et, si l'année est sèche, la forme du sarrazin protège encore plus efficacement le

jeune plan de luzerne et lui conserve l'humidité qui lui est nécessaire. Si l'année est pluvieuse, le sarrazin pompe l'eau, et la luzerne n'en reçoit que ce qu'il lui en faut.

Pour ensemencer un arpent de luzerne, il faut un peu moins d'un boisseau de graine. Il est toujours plus sage de la récolter soi-même, on en est plus sûr.

La luzerne est plus aisée à récolter que les trèfles, sainfoin, etc., et sa dessication est bien plus facile. Il ne faut pas, ainsi que le trèfle, pour ainsi dire, la guetter fleurir, afin de la faucher à l'instant. L'on peut attendre sans craindre qu'elle ne durcisse trop. Il est pourtant plus prudent qu'elle n'ait pas acquis le degré de sécheresse qui fait tomber les feuilles, et rend le fourrage moins appétissant pour les chevaux, en faveur de qui la première coupe est toujours conservée.

Ce n'est que la seconde coupe que l'on réserve pour récolter la graine. Un arpent suffit pour entretenir une ferme, en ayant la précaution d'en réserver tous les ans.

La luzerne a l'avantage sur les trèfle, sainfoin, etc., d'avoir trois coupes, quelquefois quatre : tout au moins, après la troisième, elle a encore poussé assez vigoureusement pour fournir un bon pâturage pendant deux ou trois mois avant les gelées, en ayant surtout la précaution de n'y mener paître les vaches que lorsque le soleil ou le vent ont pompé la rosée, et qu'il n'y a plus à courir le danger qu'elles enflent pour en avoir mangé. Ce pâturage est très-salutaire aux vaches, augmente leur lait et engraisse très-promptement les moutons destinés à être vendus l'hiver.

LYS. Cette fleur est originaire de Syrie. Elle est naturalisée en France, et l'on en a fait l'ornement de nos

jardins. Cette fleur ne diffère des joncs qu'en ce que sa racine n'est pas traçante.

Le lys fleurit au mois de juin. Il s'élève de sa racine, ou plutôt oignon, une tige cylindrique, qui croît à la hauteur de près de trois pieds, et qui soutient plusieurs fleurs d'une blancheur admirable et d'une odeur angélique.

L'eau odorante qu'on retire des fleurs de lys a la chaleur du bain-marie, est d'un grand usage pour conserver la blancheur du teint et enlever les taches de rousseur; on y mêle, pour ôter les taches, un peu de sel de tartre.

Il y a plusieurs espèces de lys, savoir : le *lys blanc à fleur double*, le *lys blanc panaché*. Celui-ci fleurit en hiver. Il n'y a que le lys blanc simple qui le surpasse en beauté. Les *lys orangers*, mêlés avec les blancs dans un parterre, font un très-joli effet. Le *lys rouge*, surnommé *lys de la St.-Jean*, a une couleur superbe, mais n'est point odorant.

On prépare avec les fleurs de lys une huile dont on se sert en médecine, surtout pour appaiser les maux d'oreille.

LYS ASPHODELLE. Ses fleurs sont jaunes et ont une odeur semblable à celle *du lys oranger*.

LYS D'ÉTANG. (*Voyez* Nénuphar.)

LYS JACINTHE. Plante cultivée dans les jardins. Sa fleur est bleue ou violette, et approche de celle de la jacinthe pour la forme, quoique beaucoup plus grande.

LYS NARCISSE, ou Narcisse d'Automne. Ses fleurs sont jaunes. Cette espèce tient du lys et du narcisse, croît sur les montagnes et dans les prés.

LYS DES VALLÉES. (*Voyez* Muguet.)

M.

MACERON, ou Gros Persil de Macédoine. On cultive cette plante dans les jardins. Long-temps on a mangé ses jeunes pousses comme celles du céleri; mais la saveur de celui-ci lui a fait donner la préférence.

Cette plante se multiplie de graine. Elle fleurit au commencement du printemps, et sa semence est mûre en juillet. Elle dure deux ans, reste verte tout l'hiver. La première année, elle ne donne point de graines; la seconde, après avoir produit sa tige, elle périt.

L'on arrache sa racine en automne, et on la conserve dans du sable. Elle donne un goût excellent au bouillon. Les personnes qui élèvent des lapins-clapiers doivent cultiver cette plante et garder ses racines pour l'hiver, elles procurent une saveur agréable à leur chair, et les nourrissent parfaitement bien.

MACHE, ou Doucette. Salade d'hiver. Elle croît partout, dans les blés, dans les vignes, dans les prés; elle devient plus belle étant cultivée. Nous avons actuellement celle nommée *mâche de Hollande*, qui est beaucoup plus grosse et touffue que celle ordinaire. Ses feuilles sont plus longues, plus douces, et d'un vert moins foncé; elles sont aussi plus agréables à manger.

La mâche se sème en septembre et se recueille l'hiver, pour être mangée en salade seule ou mêlée avec du céleri, ou des raiponces, et dans le carême avec des pissenlits.

La mâche est très-rafraîchissante. Lorsque les neiges et les gelées rendent les épinards chers et rares, la mâche

y supplée. On la cuit et on l'assaisonne comme les épinars, soit au gras soit au lait; elle a le même goût et la même saveur.

MACION, ou Gland de Terre. Plante vivace. Sa racine est de la forme d'un gland, ce qui lui a donné son second nom. Sa fleur est purpurine et odorante. Sa chair est blanche; on la mange cuite sous la cendre ou dans l'eau. Elle approche du goût de la châtaigne. On retire de sa racine une fécule sucrée. Il serait peut-être bon de cultiver cette plante comme fourrage dans les lieux où on la cultive à cause de sa racine.

MACRE, ou Salieot. (*Voyez* Tribule.)

MAIN DÉCOUPÉE. (*Voyez* Platane.)

MAIS. (*Voyez* Blé de Turquie.)

MALT, ou Escourgeon. (*Voyez* Escourgeon.)

MALVACÉES. On appelle ainsi des plantes que les naturalistes ont rangées dans la famille des mauves. Les malvacées sont en général émollientes, apéritives et rafraîchissantes.

MALVOISIE. (*Voyez* l'article *vin* au mot Vigne.)

MANDRAGORE. Plante cultivée dans les jardins, mais qui n'est point agréable par sa forme, et encore moins par son odeur, qui porte à la tête et assoupit.

MANGEUR DE PIERRE. *Voyez* Litophage.

MANGEUR DE POIRES. Espèce de ver qui s'attache à la poire nommée *sucrin vert*. Il se métamorphose en une sorte de teigne. (*Voyez* ce mot.)

MARAIS. C'est une terre noirâtre, molle et détrempée par de l'eau dormante, qui se corrompt et putrifie, pour

ainsi dire en même temps, la plupart des roseaux et plantes qui y végètent.

Les marais peuvent et doivent être desséchés. M. Douet Richardot est bon à consulter pour cette opération : il en a desséché beaucoup, avec une intelligence et un zèle qui caractérisent les vrais amis de l'agriculture.

Le desséchement des marais serait une source de richesses pour un grand nombre de pays, où l'on n'élève point de bestiaux faute de pâturage.

MARC. (*Voyez* Raisin.)

MARCASSIN. (*Voyez* Porc.)

MARCOTTE. Branche qu'on couche en terre. Elle prend racine. On la détache ensuite de la plante-mère pour la transplanter.

MARE. C'est une grande citerne, souvent aussi profonde que large, pratiquée dans les cours pour l'usage des bestiaux. Celles des champs servent à retirer les eaux des terres, quand les cultivateurs ont l'intelligence de faire des saignées pour sécher les terres labourables. Les mares des champs recouvrent assez ordinairement des buissons et des mousses, qui servent d'asile à une infinité d'insectes mal-faisans. Il est donc très-prudent de les arracher, cela rendra les eaux plus salubres et plus pures, et évitera des accidens lorsque les bestiaux iront s'y désaltérer. Les buissons étant séchés serviront à chauffer les fours. En économie rurale rien ne doit être négligé : la chose qui paraît, au premier abord minutieuse, devient importante par les résultats.

MARANGOUIN. (*Voyez* Cousin.)

MARÉCAGE. Lieu plat et humide. (*Voyez* Marais.)

MARGUERITE. Plante que l'on cultive dans les jardins

pour sa beauté et la variété de ses fleurs. C'est un des plus beaux ornemens des parterres dans l'automne ; mais elle est sans odeur. Elle tient son rang parmi les fleurs de la grande espèce.

Il pousse aussi au printemps une jolie fleur appelée petite marguerite ou paquerette, qui croît dans les prés et les émaille agréablement. En la cultivant, on en a obtenu de jolies variétés et qui sont doubles. Elle ne s'élève pas comme la marguerite d'automne. Elle peut faire bordure de plate-bandes.

MARJOLAINE. Il y en a de plusieurs espèces, savoir : la *marjolaine simple*, la *marjolaine vulgaire*, la *marjolaine à petites feuilles*, la *marjolaine à coquilles*, et la *marjolaine d'Angleterre*.

La *marjolaine vulgaire* est très-aromatique. Elle est d'une odeur très-pénétrante et en même-temps très-agréable. Ses fleurs forment des épis ; à ces fleurs succèdent des graines d'un usage commun pour les maladies de nerf.

L'on prétend que cette plante desséchée et prise comme du tabac, rétablit l'odorat

La *marjolaine à coquilles* est de pure curiosité.

La *marjolaine d'Angleterre* est une espèce de sariette.

Toutes ces espèces de marjolaines ne sont point sujettes à se pourrir, ni même à se faner. Etant naturellement sèches, on peut les conserver en paquets, ainsi que la lavande, pour mettre dans les lieux susceptibles de mauvaises odeurs.

J'emploie aussi la marjolaine pour la confection de mon vinaigre anti-putride.

MARNE. Espèce d'argile dont on se sert pour l'engrais des terres. L'usage de marner dans beaucoup de pays est moins une preuve du soin du fermier, que du peu d'engrais qu'il a répandu, et de celui qu'il a l'intention ou la possibilité d'y mettre.

Personne n'ignore qu'une terre marnée ne commence à dédommager le fermier de sa dépense, qu'au bout de trois ou quatre ans, et que, s'il veut accélérer l'action de la marne, il faut qu'il y ajoute des fumiers, à la vérité, en moins grande quantité que s'il ne marnait pas.

Généralement, la marne n'est bonne que dans des terres fatiguées et maigres, parce qu'elles ont constamment travaillé sans nourriture. Si le fermier a eu soin de fumer ses terres, lorsqu'il les ensemençait en grains, et de les terroter lorsqu'elles étaient en prairies artificielles, il ne sera jamais forcé d'avoir recours à l'usage de la marne.

La marne est totalement contraire aux terres légères et sablonnenses, parce que ces sortes de terres ne possèdent point assez de parties grasses pour pouvoir se combiner avec les principes salins et calcaires de la marne.

Le moyen de rendre une terre sablonneuse dans un état de parfaite stérilité, serait de la marner.

Le danger n'est pas le même dans les terres fortes; mais la marne ne produit d'effet sur elles, ainsi que je viens de le dire, que deux ou trois ans après. Quel avantage trouve-t-on donc à marner? La récolte ne sera-t-elle pas plus certaine en fumant annuellement, en laissant les terres se reposer, étant cependant couvertes de prairies artificielles qui donneront aux fermiers la possibilité d'entretenir plus de bestiaux.

N'ayez point de jachères, convertissez-les en prairies artificielles, augmentez vos bestiaux, vous aurez suffisamment d'engrais, et vous ne serez point forcés, après de maigres récoltes, de dépenser de fortes sommes pour réparer l'épuisement de vos terres. On m'entendra souvent répéter ces conseils.

L'invention de marner les terres pour les amander, est si ancienne, qu'il paraîtra peut-être étonnant que je m'élève

contre un usage consacré par le temps. Les naturalistes et les physiciens font l'éloge de la marne, et leurs recherches lui ont fait accorder de grandes propriétés; mais il ne s'agit pas d'examiner en savant, il importe bien plus pour l'agriculture de l'envisager comme agronome.

Adolphe Kulbel qui a écrit sur les *Causes de la fertilité des terres*, prétend que l'alkali, mêlé dans une juste proportion avec la terre, est la vraie cause de cette fertilité, et que la marne est de toutes les terres celle qui contient et retient le plus d'alkali.

D'après ce raisonnement, il conclut en attribuant à la marne tous les bons effets qu'il refuse aux autres engrais.

Mais si la marne contient une assez grande quantité d'alkali pour changer, ainsi qu'il le dit, la nature de la terre et lui donner la force de rapporter des grains pendant plusieurs années sans aucune espèce d'autre fumier, n'est-ce pas ruiner le cultivateur plutôt que l'enrichir, que de lui conseiller cette manière de bonifier sa terre : manière qui ne lui permet pas d'avoir des bestiaux, puisqu'on ne lui indique pas les moyens de se procurer des fourrages, et que les pailles provenant des grains ne suffiraient pas pour les engraisser et pour donner aux vaches le lait nécessaire à la fabrication des beurres, dont on fait une si grande consommation en France?

La marne, ainsi que je l'ai dit, ne convient point à toutes les terres. Il y en a beaucoup qu'elle rendrait stériles; les fumiers, au contraire, sont bons pour toutes. L'on ne peut se procurer des fumiers qu'avec de nombreux troupeaux, et l'on ne peut avoir de nombreux troupeaux qu'avec des prairies artificielles, pour lesquelles la marne est inutile.

MARRONIER. Espèce de châtaigner cultivé. (*Voyez* CHATAIGNER.)

MARRONNIER-D'INDE. Grand et bel arbre, originaire des Indes et naturalisé par toute l'Europe. Il se cultive aisément et fait arbre en peu d'années. Son fruit, que l'on dédaigne et qu'on laisse perdre dans les allées des parcs, peut être utilisé. Je ne parle pas des essais qui ont été faits pour en obtenir des bougies, des eaux savonneuses, des pâtes pour laver les mains; mais de leur utilité pour la nourriture des bestiaux.

Dans les pays où l'on élève des bœufs, on devrait faire plus d'attention à la récolte des marrons d'Inde, lorsqu'on veut les engraisser. Les marrons d'Inde leur rendent la chair ferme, et le suif beaucoup plus blanc que lorsqu'on leur donne des glands.

Le marron d'Inde a aussi la propriété d'augmenter le lait des vaches; les porcs à qui on en donne, cuit avec les pommes de terre, prennent graisse très-facilement. Il faut cependant en user modérément. Si l'on ne nourrissait des bestiaux qu'avec des marrons d'Inde, il en résulterait le même inconvénient qu'avec le gland, qui, lorsqu'ils en mangent en trop grande quantité, les échauffe au point de les constiper. L'on doit en donner à de jeunes chevaux qui menacent d'être attaqués de la pousse. Le marron d'Inde les guérit radicalement. Il faut avoir soin de le donner coupé ou haché aux bestiaux, pour qu'ils le broyent plus facilement.

MARRUBE. Plante aromatique et d'une odeur très-forte. On en connaît de trois espèces, savoir : le *marrube blanc*, le *marrube noir*, le *marrube aquatique*.

Le *Marrube blanc* a de nombreuses tiges carrées, velues, garnies de feuilles opposées deux à deux, arrondies et blanchâtres en-dessous. Cette plante est toute entière d'usage, racines, feuilles et tiges; c'est un très-bon fébrifuge. Elle croît sur les bords des chemins, dans les terres incultes et dans les décombres; ses feuilles sont amères et astringentes. On

s'en sert avec avantage contre l'asthme et contre les suppressions des femmes.

Il serait à désirer que les habitans de la campagne connussent les plantes capables de préserver des maladies tant eux que leurs bestiaux.

J'emploie le marrube blanc dans la confection de mon vinaigre anti-putride.

Le *Marrube noir* ou *marrube puant* ressemble au marrube blanc, à l'exception que ses feuilles sont d'un vert foncé, semblables à celles de l'ortie rouge. Son odeur est très-désagréable. Cette plante croît dans les décombres et le long des haies. On l'emploie pour guérir les gales d'une mauvaise qualité; elle est aussi très-utile pour laver les garrots des chevaux qui ont été blessés par leur colier et à qui il vient des gales, qui, faute de soins, dégénèrent quelquefois en farcin.

MARRUBE AQUATIQUE. Il croît le long des fossés et des marais. On assure qu'il est excellent pour arrêter les dissenteries.

MARSEAU. (*Voyez* Saule.)

MARTAGON. Espèce de lys à fleurs jaunes, dont l'oignon est aussi d'un jaune foncé. En le cultivant, on en obtient des variétés blanches et pourprées; il fait un des ornemens des parterres en automne.

MARTHE DOMESTIQUE. (*Voyez* Fouine.)

MARTINET. Espèce d'hirondelle. (*Voyez* ce mot.)

MASSE D'EAU. (*Voyez* Roseau.)

MATRICAIRE, ou Espargoute. Cette plante croît dans les jardins. Elle a une odeur forte; ses fleurs ressemblent assez à celles de la camomille. Son suc exprimé chasse les

vers. On peut aussi à la campagne se frotter les bras et le visage avec une infusion de matricaire, pour se garantir de la morsure des cousins, ces insectes ne pouvant en supporter l'odeur.

MAURELLE. (*Voyez* TOURNE-SOL.)

MAUVE. On en distingue cinq espèces, savoir : la *grande mauve*, la *petite mauve*, la *mauve de jardin*, la *mauve de mer* et la *mauve sauvage*.

La *grande mauve* est une plante qui vient d'elle-même au bord des grands chemins et dans les lieux incultes. Sa racine est si pivotante et entre si profondément en terre qu'on a peine à l'en arracher. La plupart de ses branches sont couchées à terre : ses feuilles sont presque rondes et un peu découpées.

Les feuilles de la grande mauve sont très-bonnes pour dégrumeler le pis des vaches et des chèvres. On en fait une décoction et on en bassine le pis trois ou quatre fois par jour, jusqu'à ce qu'il s'amollisse; et, à chaque fois qu'on le bassine, il faut toujours essayer de faire sortir du lait.

La *petite mauve* est, comme la grande, très-adoucissante; elle faisait autrefois partie des alimens. Il y a même encore beaucoup de personnes qui mangent les jeunes pousses de la mauve en salade. La petite mauve ainsi préparée rend le ventre libre.

La *mauve de jardin* est cultivée à cause de la beauté de sa fleur. Sa racine est longue et blanche, et sa tige s'élève à la hauteur d'un arbrisseau. Les feuilles de cette plante bouillies dans le lait sont un excellent gargarisme.

La *mauve en arbre* est une espèce d'arbrisseau qu'on cultive aussi dans les jardins. Sa tige est grosse et forte; ses fleurs sont d'une belle couleur rouge, semblables à celles des mauves ordinaires.

La *mauve sauvage* croit communément dans les champs. Elle diffère de la guimauve et de la mauve, par la découpure de ses feuilles. On n'emploie les fleurs et la feuille de cette mauve qu'à défaut des autres.

Il y a aussi une mauve *frisée*, qui se cultive de même pour l'agrément des jardins.

MELÈZE. On ne met guère de différence entre les melèzes et les sapins; on ne peut les distinguer qu'en examinant leurs feuilles, celles du melèze sortant en grand nombre d'une espèce de tubercule.

L'on distingue deux espèces de melèze, l'un qui quitte ses feuilles l'hiver, et le melèze du Levant.

Le *melèze* qui quitte ses feuilles, est un arbre qui devient très-grand et très-beau. Son bois est très-bon; les menuisiers le préfèrent au sapin. Il est quelquefois rougeâtre dans le cœur; il acquiert cette couleur en vieillissant.

On fait avec le bois de melèze d'excellentes charpentes.

Briançon est renommé par une espèce de manne qu'on recueille aux environs, sur les feuilles de melèze.

« Dans le Briançonais, où l'on bâtit avec ce bois, les maisons neuves sont blanches; mais au bout de deux ou trois ans elles deviennent noires comme du charbon, et toutes les jointures sont fermées par la résine que la chaleur du soleil a attirée hors des pores de ce bois; cette résine, qui se durcit à l'air, forme un vernis luisant et poli qui est fort propre.

» Ce vernis rend ces maisons impénétrables à l'eau et au vent, mais aussi très-combustibles. »

Duhamel pense qu'on pourrait tirer des melèzes du goudron fort gras.

C'est encore sur le melèze que se trouve le meilleur agaric. (*Voyez* AGARIC DE CHÊNE.)

MÉLILOT. C'est une plante qui vient abondamment dans les prés, dans les haies, parmi les blés, dans les buissons et même dans les lieux pierreux. Ses fleurs sont petites et jaunâtres, ses feuilles naissent par intervalles.

Cette plante étant verte n'a presque point d'odeur; mais lorsqu'elle est sèche, elle en a une très-forte. L'on s'en sert pour donner aux lapins de clapiers le goût des lapins de garennes.

MÉLILOT ÉGYPTIEN. Petite plante rampante et serpentante, ayant la feuille et la fleur du trèfle, et d'une odeur fort douce. Cette plante est excellente pour nourrir les lapins-clapiers.

MÉLINET. Espèce de cinoglose des montagnes. Ses tiges sont hautes, succulentes; il s'élève au milieu de petits rameaux ressemblant à celui du grand héliotrope, garnis de fleurs de différentes couleurs.

Ceux qui possèdent des abeilles doivent cultiver le mélinet; ces précieux insectes recherchent la fleur de cette plante, où ils trouvent beaucoup de cire.

MÉLISSE. Les botanistes en comptent plusieurs espèces; il n'y en a cependant que trois d'un usage journalier.

La *mélisse cultivée* ou *piment de mouches à miel*, est une plante que l'on trouve fréquemment dans les haies, aux envions de Paris, et qui devient très-belle par la culture. Elle pousse des tiges à la hauteur de deux pieds, carrées, presque lisses. Ses feuilles ressemblent à celles du baume des jardins. Ses fleurs naissent en juin et continuent en juillet et août. Les abeilles aiment à butiner dessus.

Cette plante se sèche l'hiver, mais sa racine ne périt point. L'on distille de l'eau de mélisse pour en prendre

comme cordial. L'on en prend aussi en décoctiou pour remédier aux maux d'estomac occasionnés par les champignons.

Mélisse sauvage ou *bâtarde.* Elle croît partout et surtout dans les environs de Paris. Elle diffère de la précédente par ses tiges, qui sont beaucoup plus basses. On en fait un breuvage qui est bon pour faire uriner les chevaux qui sont trop échauffés.

Mélisse de Moldavie. Cultivée dans les jardins, ses propriétés, sa saveur et son odeur sont les mêmes que celles de la mélisse cultivée.

MELON. On en distingue de plusieurs espèces. Le melon est de la famille des potirons, mais d'une saveur plus douce, plus sucrée et plus juteuse. Des essailles des feuilles, il sort des fleurs semblables à celles du concombre. Ses fruits sont velus et cessent de l'être en grandissant; leur figure et leur grosseur sont différentes. Les uns sont lisses, d'autres cannelés et d'une écorce assez dure.

Le melon est une des productions les plus délicieuses du potager. Sa chair est humectante ; elle fournit un aliment tout à la fois agréable et digestif, surtout quand on le mange avec du sel. Si l'on mangeait du melon avec excès, il pourrait devenir dangereux. Les vieillards surtout doivent s'en abstenir.

La semence du melon est une des quatre semences froides.

Le melon se cultive sur couche. Vers la fin de janvier, l'on sème la graine ; il faut que la couche soit un peu chaude et exposée au midi, à l'abri des vents du nord. Il faut que la semence soit recouverte d'un terreau bien gras, et que toute la couche, outre les cloches de verre ou les chassis, soit encore couverte de paillassons.

On doit arroser la couche de temps en temps, et dès qu'on n'a plus rien à craindre du froid, on ôte la cloche. A mesure que les melons grossissent, il faut diminuer les arrosemens, sans quoi ils auraient un goût moins sucré.

L'on s'aperçoit que le melon est mûr quand la queue veut se détacher du fruit et qu'elle jaunit.

Les jardiniers connaissent les fausses fleurs et les fleurs à fruits ; ils taillent alors la plante et ne laissent au plus que quatre melons sur la tige, afin qu'ils soient plus beaux et plus nonrris.

L'on cultive à Coulomiers, département de Seine et Marne, et en pleine terre, une espèce de melon d'une grosseur extraordinaire et d'un goût exquis.

MELONGÈNE, ou AUBERGINE. La melongène pousse une tige d'environ un pied de haut. Ses feuilles ressemblent à celles du chêne. Ses fleurs sont en rosette blanche ou purpurine. A ses fleurs, succèdent des fruits oblongs, plus gros que des œufs, d'une couleur purpurine, verdâtre, doux au toucher et rempli d'une chair blanche. Dans les provinces méridionales de la France, on en fait un grand usage sur les tables. Depuis quelques années on cultive dans ces pays-ci la melongène, et on la mange arrangée à la manière des Provençaux, avec de l'huile, des fines herbes et des anchois, et amortie sur le feu.

MENTHE. L'on distingue la menthe commune et la menthe domestique. Cette plante a particulièrement la vertu de résoudre le lait coagulé en l'appliquant sur les mamelles.

On extrait de cette plante une huile essentielle. On compose aussi des pastilles nommées *pastilles de menthe.*

On se sert de l'huile de menthe pour appliquer sur la morsure des guêpes et frelons. La tisane de menthe est bonne contre les vapeurs et les vers. Cette plante est très-aromatique, je l'emploie dans mon vinaigre antiputride.

MERISIER. (*Voyez* CERISIER.)

MERLE. Oiseau qui a rapport avec la grive. Il est excellent à manger. Tout le monde sait comme il chante agréablement.

MERVEILLE A FLEUR JAUNE. Se nomme aussi BALSAMINE SAUVAGE. Ses feuilles sont dentelées. Ses fleurs sont jaunes; il leur succède des fruits longs, menus, et qui s'ouvrent comme ceux de la balsamine ordinaire.

Cette plante croît dans les bois, aux lieux humides et ombrageux. Les lapins la mangent avant qu'elle soit en fleur.

MÉTEIL. Nom donné à des grains mêlés de froment, d'orge et de seigle. (*Voyez* SEIGLE.)

MÉTEL, ou METTELLES. Nom que l'on donne au fruit de la pomme épineuse. (*Voyez* POMME ÉPINEUSE.)

MEULES. (*Voyez* PRAIRIES.)

MIEL. Substance sucrée que l'on récolte dans les paniers des abeilles ou mouches à miel.

L'on croyait autrefois que le miel était une rosée qui tombait du ciel; aujourd'hui qu'on raisonne mieux, on est convaincu que la rosée et la pluie sont contraires au miel.

Les abeilles avaient, bien avant les botanistes, une connaissance parfaite des espèces de glandes qui résident au fond du calice des fleurs, dans lesquelles elles vont puiser le miel qui se façonne dans leur estomac. Souvent aussi elles trouvent cette liqueur répandue sur des feuilles, sur-

tout sur celles de l'érable, qui sont induites d'une matière sucrée qui les rend luisantes.

L'on peut s'en convaincre en posant la langue sur ces feuilles, on reconnait une saveur mielleuse fort agréable.

« Pline a parlé d'un miel amer, dont les naturalistes modernes ont nié l'existence; mais en faisant attention que le miel a une saveur relative à l'espèce de plante sur laquelle l'abeille le récolte, le paradoxe sera détruit. »

Il est certain qu'aux abeilles qui ne se nourrissent, pour ainsi dire, que de sarrazin, leur miel est d'une couleur moins jaune et d'un goût moins savoureux.

MIGNARDISE. (*Voyez* Oeillet frangé.)

MIL. (*Voyez* Millet.)

MILLEFEUILLE, ou Herbe aux Voituriers. Cette plante croit partout, dans les chemins, dans les prés, et même dans les lieux incultes. Ses feuilles ressemblent assez à celles de la camomille; elles ont une odeur agréable. Cette plante est vulnéraire.

MILLEPERTUIS. Plante qui croit abondamment dans tous les endroits. Les fleurs et les sommets, qui sont remplis de graines, étant pelés, répandent un suc rouge comme du sang, d'une odeur assez douce. Cette plante contient beaucoup d'huile essentielle.

Le millepertuis est d'un grand usage dans beaucoup de maladies, et tient le premier rang parmi les vulnéraires. On fait infuser sa feuille et sa fleur dans de l'huile, et l'on s'en sert avec avantage pour les hommes et les animaux, surtout lorsque les chevaux ont des crevasses.

Le millepertuis est reconnu pour être la base de presque tous les baumes, par infusion et par distilation.

MILLET, ou Mil. L'on en connaît deux cultivés dans ces pays-ci; le grand millet et le petit.

Le grand millet pousse plusieurs tuyaux, semblables à ceux des roseaux, à la hauteur de six à sept pieds. Il a été apporté des Indes en Espagne, et par suite des temps dans nos pays.

L'on donne sa graine aux petits poulets, dont le bec n'est pas assez fort pour prendre de plus gros grains. Dans certains pays, on le fait moudre et l'on en fait du pain; dans d'autres, on le fait seulement monder et on le mange bouilli dans du lait. C'est une excellente nourriture.

Le petit millet diffère de l'autre par la petitesse de la plante et du grain. Il craint la gelée; l'on ne doit le semer qu'au mois de mai, plus tard on ne le récolterait qu'à la fin d'octobre, et les nuits commençant, à cette époque, à être fraîches, cela ferait tort à la gerbe et le grain serait moins beau.

Lorsque ce grain est serré sec, il se conserve long-temps sans être attaqué des insectes.

MIRTHE. L'on distingue plusieurs espèces de cet arbrisseau, savoir: le *mirthe romain*, le *mirthe à feuilles panachées* et le *grand mirthe à fleurs doubles*. Ce dernier est très-agréable par le nombre de ses fleurs qui durent très-long-temps.

Ces arbrisseaux font un joli effet dans les provinces méridionales, où on les cultive en pleine terre. Ici, nous ne pouvons les conserver l'hiver que dans des serres.

MIRTHE BATARD. Cet arbuste ressemble à un petit saule. Ses tiges sont hautes de deux à trois pieds, semblables à celle du mirthe, mais d'un vert plus blanc. Cet arbrisseau aime les lieux incultes et marécageux; l'on en voit beaucoup dans les prairies humides qui entourent

Versailles. Ses tiges et ses fleurs répandent une odeur très-agréable. L'on fait bouillir ses fleurs dans de la bière, cela lui donne beaucoup de force, mais la rend très-enivrante. On l'infuse aussi dans du vinaigre, auquel elles communiquent une bonne odeur.

MITTES. On en distingue plusieurs espèces ; la mitte vivant de chair, celle qui se trouve dans le pain et la farine, celle qui ronge les livres, et celle qui fait du ravage dans les jardins et s'attache plus particulièrement aux poireaux. Pour détruire cette dernière, il faut employer l'arrosement et la cendre saupoudrée, ainsi qu'on le fait contre les pucerons.

MOELLON. Pierre blanchâtre qui se tire des carrières. Le meilleur est celui qui est le plus dur. Il faut le laisser passer un hiver avant que de l'employer.

MOLÈNE. (*Voyez* Bouillon blanc.)

MORELLE. Plante grimpante. Il y en a une espèce qu'on a nommé *vigne de la Judée* ou *morelle grimpante*. Elle peut servir à garnir les terrasses basses. La morelle des jardiniers est celle dont on fait le plus d'usage.

« Ses fruits noirs et durs sont très-dangereux. Quelques personnes ont été attaquées de convulsions mortelles pour en avoir mangé. »

L'usage extérieur de cette plante est très-bon pour appaiser les inflammations. Les habitans de la campagne sont dans l'usage d'en faire des espèces de bains émollients.

MORILLE. (*Voyez* Champignon.)

MORVE. C'est un des fléaux les plus destructeurs des chevaux. Cette maladie est contagieuse et presque incurable. Elle

a de plus le désavantage de n'être pas assez tôt reconnue à ses premiers symptômes. Il en résulte que les préservatifs, qui sont à peu près les seuls moyens sûrs à employer contre cette maladie, ne produisent point leur effet, soit faute d'être vulgairement connus eux-mêmes, soit pour être pratiqués trop tard ou avec trop peu de soins. Cependant les pertes qu'elle occasionne sont grandes. Compagne et suite ordinaire de la guerre, elle détruit rapidement des ressources aux armées; dans l'intérieur, elle paralyse les services publics et nuit à l'agriculture. Comme elle se propage aisément et d'une manière insensible, tout propriétaire de chevaux doit la redouter, et c'est rendre un service que de reproduire les travaux et les efforts qu'ont faits les Sociétés savantes pour éclairer les propriétaires et cultivateurs sur les dangers de la morve, et de leur indiquer les moyens préservatifs et curatifs, et les précautions à prendre pour chasser l'air de cette maladie, lorsqu'on a eu le malheur d'en ressentir les funestes effets.

La Societé d'agriculture de Boulogne-sur-Mer, effrayée des progrès qu'elle faisait dans le département du Pas-de-Calais, dans l'année 1799, adressa aux habitans de ce département des instructions claires et précises, et contenant à peu près ce que l'on sait de plus positif sur cette redoutable maladie.

Les notions qu'elle donnait devaient inspirer la confiance, puisqu'elles étaient les résultats de l'expérience qui réunissait, au plus haut degré, la théorie et la pratique de la médecine vétérinaire.

Avant d'entrer dans l'exposition de ces notions instructives sur la morve, la Société de Boulogne communiqua aux habitans du département du Pas-de-Calais, des leçons qu'on peut communiquer à beaucoup d'autres départemens; car presque partout règnent des préjugés et des routines dé-

raisonnables, qui nuisent à l'agriculture et aux agriculteurs.

La Société d'agriculture de Boulogne-sur-Mer invita, pour détruire ces routines, les habitans à l'instruire des maladies qui affligeaient leurs bestiaux, et à lui faire part de leurs procédés agricoles; enfin, à établir entre eux et elle, sur ces objets, une correspondance qui leur serait utile, en contribuant à la prospérité publique.

« Depuis long-temps, leur dit-elle, faute de ce genre de communication, vous êtes esclaves de la routine et de l'habitude; victimes de vos préjugés, vous attribuez souvent à des maléfices, à des sortilèges, des maladies qui sont les effets de causes naturelles; et c'est ainsi que vous perpétuez vos maux, tandis qu'avec un peu de confiance et d'attention, vous pourriez y remédier et souvent les prévenir.

» On vous entend répéter constament cette maxime : *Nos pères ont toujours vécu ainsi.* Honorer la mémoire de ses ancêtres est un devoir : nous savons que c'est chez vous que l'on trouve des modèles de piété filiale et de respect pour les mœurs; mais vous vous trompez, si en imitant les vertus de vos pères, vous vous bornez aux connaissances qu'ils ont acquises et qu'ils vous ont laissées. Les esprits sont comme les terres, plus on les cultive, plus ils rapportent. Les progrès des sciences et des arts utiles les fécondent de siècle en siècle, de génération en génération. »

L'ancien Gouvernement rendit un arrêt du Conseil d'Etat, le 16 juillet 1784, et une instruction fut rédigée l'année suivante par M. Chabert; le nommer, c'est assurer que cette instruction fut bien faite et nettement présentée. Cet arrêt, qui n'a point été annullé, fait encore aujourd'hui la sauve-garde des propriétés rurales, malheureu-

sement il est trop ignoré des administrations qui doivent l'appliquer.

Depuis 1789, MM. Gilbert, Chabert et Husard, les trois hommes les plus renommés dans la science de la médecine des bestiaux, ont rédigé plusieurs instructions sur la morve ; elles ont été imprimées par ordre du Gouvernement, et forment un volume qui se vend chez madame Husard ; l'arrêt du Conseil que je viens de citer s'y trouve dans son entier.

Je vais donner le précis de ces instructions, mises à la portée des cultivateurs et des propriétaires de chevaux, et qui pourront les diriger utilement.

Caractères distinctifs de la Morve.

Un cheval est décidément atteint de la morve toutes les fois qu'il jette, ou par une seule narine, ou par les deux, depuis environ un mois, une matière plus ou moins épaisse, sans éprouver d'ailleurs aucune autre altération dans sa santé et dans l'exercice de ses fonctions.

La morve existe rarement sans l'engorgement des glandes de la ganache. Cet engorgement n'existe que d'un côté lorsque le flux n'est établi que par une narine ; il a lieu des deux côtés lorsque le flux découle des deux narines. La membrane pituitaire qui tapisse l'intérieur des narines, est toujours plus ou moins enflammée du côté du flux, et même assez souvent elle est ulcérée.

Lorsque la maladie est très-avancée, il n'est pas rare que la narine ou les narines soient crispées et les os du nez boursoufflés, soulevés et les yeux larmoyans ; alors les glandes sont ordinairement dures, adhérentes, douloureuses, et la matière du flux est épaisse, collante et colorée.

La permanence du flux, sans aucun signe de maladie,

est le caractère vraiment distinctif de la morve, celui qui empêche de la confondre avec la gourme, la morfondure, la fausse gourme, lesquelles sont toujours accompagnées de fièvre, de dégoût, d'affaiblissement. C'est donc une erreur de croire que la morve n'existe que lorsqu'il y a tout ensemble, et flux par les narines, et engorgement des glandes, et ulcération de la membrane pituitaire : quoique ces trois symptômes accompagnent souvent la morve, surtout lorsqu'on la laisse parvenir à son dernier degré ; elle existe aussi sans les deux derniers symptômes, et le flux seul, tel qu'on vient de l'indiquer, la caractérise.

Causes de la Morve.

La morve est ou produite spontanément par les causes qui vont être assignées, ou elle se propage par communication. Les fourrages altérés, l'exposition subite des chevaux à l'air froid, après une forte course ; un travail violent ou long, la gourme mal jetée, une morfondure ou une fausse gourme négligée, des maladies de la peau répercutées par des topiques astringens, sont les causes les plus ordinaires de la morve qui vient spontanément. La morve a aussi pour cause tout ce qui peut blesser la membrane pituitaire. Il est aisé de comprendre qu'il est dangereux de frapper les chevaux sur le nez ; ce qui n'arrive que trop souvent aux conducteurs, qui s'en font même une sorte d'habitude, surtout dans les descentes.

Elle se propage, et très-facilement, par la communication des chevaux sains avec ceux qui sont affectés de cette maladie. Quelquefois même, ce que l'on ne sait pas assez, la morve naît de la communication avec des chevaux affectés de maladies différentes de la morve, mais qui lui sont analogues ; telles que la gourme, la morfondure, la fausse gourme, la vomique, et généralement

toutes les maladies dans lesqu'elles on observe le flux d'une humeur sanieuse (1) par les narines.

Elle se propage encore par l'usage des harnais, selles, brides, éponges, brosses, seaux et autres objets qui ont servi aux chevaux morveux.

Conduite à tenir à l'égard des chevaux atteints de la Morve.

La morve invétérée ayant jusqu'ici résisté à tous les moyens employés pour la guérir, le sacrifice des chevaux qui en sont atteints est indispensable; c'est parce qu'on ne le fait pas, ou qu'on hésite trop à le faire, que ce fléau finit si souvent par gagner tons, ou presque tous les établissemens qui exigent un très-grand rassemblement, ou toute une écurie.

On a cité, depuis quelques années, deux traitemens dont le succès a été constaté par des hommes dignes de foi. Ils peuvent être pratiqués au commencement de la morve, et même lorsqu'elle est décidée; la Société d'agriculture de Boulogne-sur-Mer les indique dans son instruction.

Le premier de ces traitemens consiste à mettre le cheval morveux à la diète, à le saigner, à lui passer quelques lavemens, à lui faire des injections par les naseaux avec la décoction des plantes adoucissantes et relâchantes, telles que la mauve, la guimauve, le bouillon blanc, la pariétaire, la camomille, le sureau.

L'effet de ce remède est de détendre les vaisseaux, de donner plus de souplesse à la circulation, de tempérer le mouvement du sang et de l'empêcher de se porter avec trop d'impétuosité sur la partie malade.

L'autre traitement a été annoncé, (dans la feuille du Cultivateur en 1795) pour avoir réussi à M. Rossigneux,

(1) La *sanie* est une humidité subtile et aqueuse qui sort des ulcères.

maître de forges, et ce succès très-heureux a été confirmé par MM. Husard et Albert.

Sur cent chevaux employés à l'exploitation de M. Rossigneux, vingt étaient atteints de la morve. Il en abandonna, comme désespérés, deux qui jetaient un pus sanguinolant, et fit placer les dix-huit autres dans une écurie isolée. Tous les matins il leur administrait, à jeun, une pinte (neuf décilitres) d'eau tenant en dissolution vingt grains de foie de soufre. Pendant les huit premiers jours du traitement, on leur donna du son et de la farine d'orge en place d'avoine, et on les laissa reposer; ensuite on les remit à l'avoine et à un travail modéré. Les dix-huit chevaux furent tous guéris par l'usage de cette eau minérale artificielle, en trois ou quatre mois, à l'exception d'un dont la cure dura un an, et qui était employé à un travail pénible.

La guérison de tous ces chevaux fut constatée par l'artiste vétérinaire qui les avait condamnés.

M. Albert, déja cité, a ajouté à ce traitement des fumigations; c'est-à-dire, qu'il enveloppait la tête du cheval et la tenait assujettie sur un réchaud, où l'on faisait brûler de la bouse de vache.

Mesures à prendre à l'égard des chevaux que l'on soupçonne atteints de la Morve.

Les chevaux que l'on soupçonne morveux, ou donnent déja quelques indices de la maladie, telles que la toux, un léger engorgement des glandes, un flux limpide ou blanchâtre par les narines, la perte de l'appétit, la tristesse, etc., ou seulement ils sont soupçonnés d'en avoir les germes, sans en donner encore d'indices sensibles.

Dans les deux cas, il faut les séparer et tenir dans des écuries particulières les uns et les autres.

On doit s'empresser de passer à ceux qui offrent les indices de la morve un séton au bas du poitrail, précisément entre les deux jambes. On leur fait prendre aussi des fumigations de mauves bouillies : à cet effet, on met le mauves bouillies dans un sac, que l'on attache à la tête du cheval, de manière que le nez ne puisse toucher à ces mauves, qui le brûleraient. On tient, pendant quelque temps, ces chevaux au régime, à l'eau blanche; on leur donne des alimens de la meilleure qualité; on les promène doucement; on les étrille et on les bouchone soigneusement plusieurs fois par jour, pour rétablir la transpiration que cette maladie suspend toujours plus ou moins.

On tient la même conduite à l'égard des chevaux qui ne donnent point encore d'indices de morve, à l'exception du séton, qu'on n'établit qu'autant qu'il annonce des indices, mais qu'on s'empresse de placer aussitôt qu'il en paraît.

On donne du miel aux chevaux atteints de la toux, et l'on fait, à l'aide d'une seringue, de fréquentes injections d'eau, légèrement vinaigrée, dans les narines de ceux dont la membrane présente quelques signes d'inflammation.

Si les glandes de la ganache sont tuméfiées, on les baigne fréquemment avec de l'eau tiède; on les couvre d'un cataplasme de mauve ou de sénesson, ou de feuilles de violettes, ou de mie de pain, ou de farine de seigle, qu'on maintient avec une peau de mouton dont la laine est tournée en dedans.

Désinfection des écuries et des ustensiles qui ont servi à des chevaux morveux.

Quoique la morve soit très-contagieuse, et qu'il y ait

bien moins d'inconvéniens à prendre vingt précautions inutiles qu'à en négliger une essentielle, on doit pourtant regarder comme exagérée, l'opinion assez générale, qui exige qu'on brûle tout ce qui a servi aux chevaux morveux. Cette proscription ajoute à la perte des chevaux qui ont péri de la morve, et elle n'est pas nécessaire.

La partie du mur, sur laquelle sont fixés le ratelier et la mangeoire, est la seule qui doive être absolument nettoyée; mais il ne suffit pas, comme beaucoup de personnes le pensent, de blanchir cette portion de mur à la chaux; la prudence exige qu'elle soit décrépie et recrépie à neuf, depuis le sol jusqu'à huit ou neuf pieds; il suffit de passer au lait de chaux le reste de l'écurie.

Les mangeoires, les rateliers doivent être grattés bien soigneusement, puis lavés à l'eau bouillante, et brossés avec des brosses dures. On promène ensuite sur tous les points de la surface, des brandons de paille allumée, afin de calciner les particules virulentes, qui pourraient s'être insinuées dans les crevasses et les fentes du bois. Il n'est pas besoin de recommander de prendre des précautions pour que cette mesure ne produise point d'incendie.

La poussière, les toiles d'araignées qui seraient attachées au plafond, aux fenêtres, etc., seront balayées avec soin.

Si le sol de l'écurie est en terre, on en enlevera environ quatre à cinq pouces, qu'on remplacera par de nouvelles terres, et l'on enfouira celle qui aura été enlevée, dans un trou assez grand pour la contenir; on la couvrira de chaux vive qu'on aura soin d'arroser.

Si l'écurie est pavée, il suffira de laver le pavé à grandes eaux, de le ratisser exactement. Après le premier lavage, on en recommencera un autre avec de l'eau de lessive, et le frottera encore après avec des herbes aromatiques.

Si l'on a pensé les chevaux morveux dehors, il faudra gratter et recrépir, à la hauteur de quatre à cinq pieds, les murs dans lesquels seraient fixés les anneaux auxquels les chevaux malades auraient été attachés, et passer à la flamme les anneaux eux-mêmes.

Quand on aura ainsi désinfecté les écuries, il faudra encore attendre qu'elles soient bien sèches pour y replacer les chevaux.

Relativement aux ustensiles et autres objets qui ont servi aux chevaux morveux, on peut prendre pour règle générale, de passer au feu tout ce qui est en fer; de lessiver tout ce qui est en corde ou en toile; de racler, laver, passer à l'eau seconde et à l'huile grasse tout ce qui est en cuir; de blanchir au rabot ce qui est en bois; enfin, de brûler tout ce qui ne vaut pas la peine d'être conservé.

C'est à tort qu'on attribue aux fumigations aromatiques ou autres, la puissance d'annuller l'effet du virus déposé sur les murs, les ratelliers, mangeoires, etc. La seule dont on puisse espérer quelques bons effets, est celle que conseille M. Guiton Morveau, et qui se fait ainsi :

« On place sur des charbons, allumés dans un fourneau, une terrine qui contient environ une livre de sel de cuisine. Lorsqu'il est bien échauffé, on verse sur ce sel environ une demi livre d'acide vitriolique. Il est prudent de se retirer promptement pour ne pas respirer les vapeurs qui s'exhalent de ce mélange.

L'on tient les portes et les fenêtres de l'écurie très-exactement fermées, et l'on ne rentre dans l'écurie que quand les vapeurs de cette fumigation sont dissipées entièrement.

Il faut plusieurs terrines lorsque l'écurie est fort grande; on les place alors à différens points. »

Lorsque des hommes, comme Gilbert, MM. Chabert

et Husard, ont examiné les progrès d'une maladie, qu'ils en ont suivi les résultats et indiqué les moyens préservatifs et curatifs, on ne peut s'égarer en suivant leurs avis. C'est, j'ose le dire, un devoir pour tous ceux qui s'occupent de l'économie rurale, de rappeler souvent aux cultivateurs les leçons de ces hommes qui consacrent leurs veilles au bonheur de leurs concitoyens.

Mon but, dans cet ouvrage, étant de pouvoir être utile, je crois l'avoir atteint en indiquant les procédés ci-dessus.

MOUCHE. Ce nom se donne à une classe d'insectes des plus connus, des plus communs et des plus importuns. Cette espèce contient une très-grande diversité. L'on distingue plus particulièrement la mouche *abeille*, la plus précieuse et la plus utile ;

La *mouche à corcelet armée* ; (Voyez Taon.)

La *mouche d'Espagne*, ou *cantharide*, la *mouche fourmi lion*. (Voyez Demoiselles.)

« Les chevaux sont sujets à être tourmentés par deux sortes de mouches, qui se transforment en vers, dont les uns sont menus et longs, les autres courts et gros. Ces vers doivent leur origine à une mouche qui porte le nom de *mouche intestin du cheval*. Elle ressemble en petit au bourdon. Cette mouche est habitante des forêts; mais l'intestin des chevaux est le lieu que la nature lui a assigné pour élever ses petits. A cet effet, elle tâche de parvenir à l'anus de quelque cheval. Ses mouvemens causent à l'animal une sorte de démangeaison qui l'excite à faire sortir le bout de son intestin : la mouche profite aussitôt de cet instant pour s'y introduire. Le cheval alors devient sérieux, se met à faire des sauts, des gambades, se jette par terre; quelque temps après il devient enfin tranquille. »

Lorsqu'on s'aperçoit qu'un cheval saute et gambade et cherche à se rouler à terre, il est prudent de lui introduire un lavement qui le force à rendre les alimens qu'il a dans les intestins; alimens auxquels cette mouche s'attache pour y déposer ses œufs, qui bientôt sont transformés en vers, et, lorsque ces vers ont acquis tout leurs accroissement, ils se laissent entraîner naturellement avec les matières que le cheval jette, ils tombent à terre et vont sur-le-champ chercher une retraite où ils puissent être en sureté, jusqu'à ce qu'ils aient subi les métamorphoses qui les amènent à l'état de mouche.

Les chevaux sont incommodés tout le temps que ces vers ou mouches subsistent dans leur corps ; c'est pourquoi il est nécessaire, aussitôt qu'on s'aperçoit, aux signes que je viens de décrire, que la mouche est introduite dans les intestins du cheval, d'employer les moyens de l'en faire sortir.

« En 1713, dans le Mantouan et dans le Véronais, ces » mouches causèrent une épidémie qui fit périr beaucoup » de chevaux. »

Il est bon de remarquer que l'huile, qui fait périr ordinairement les vers, est insuffisante pour cette espèce, le sel est plus salutaire; c'est pourquoi il faut, lorsqu'on n'a pu faire rendre au cheval la mouche qui s'est introduite, lui donner du sel dans son avoine, afin de prévenir les effets de ces vers.

La *mouche du ver du nez des moutons* n'a point de ressemblance avec celles qui forment les tumeurs sur le corps des bêtes à cornes.

Cette mouche cherche rarement à faire usage de ses ailes et de ses jambes; elle n'est vive que lorsqu'il est question de faire sa ponte. C'est dans les cavités qui sont au haut du nez des moutons, que ces mouches savent qu'elles

doivent déposer leurs œufs pour les faire éclore; elles s'y introduisent en entrant par le nez, et déposent leurs œufs dans les cavités qui sont toujours remplies d'une matière mucilagineuse, dont les vers, qui naissent de ces œufs, se nourrissent jusqu'à ce qu'ils aient acquis toute leur croissance.

Ces vers ne ressemblent point à la mouche qui leur a donné naissance. Ils sont très-vifs, et, lorsqu'ils s'avisent de se remuer dans les cavités de la tête du mouton, ils piquent vivement avec leurs crochets les membranes sensibles dont les parties sont tapissées. Dans ce moment, les moutons ressentent des douleurs aigues qui leur occassionnent des accès de vertige ou de frénésie. C'est alors qu'on les voit bondir, heurter leurs têtes à divers reprises contre des arbres, des pierres.

« Lorsque le temps de la métamorphose est arrivé, ces vers sortent de la tête du mouton, à la faveur de la muscosité que l'animal jette en abondance. Ils se glissent dans la terre et y subissent les métamorphoses qui les conduisent à l'état de mouches. »

Pour prévenir les vertiges des moutons, vertiges qui leur causent quelquefois la mort, qui ne sont occasionnés que par l'introduction de cette mouche, il faut avoir soin de leur donner du son, dans lequel on mêle du sel. Le mouton avide de cette nourriture, fourre son nez dedans et est forcé d'éternuer, ce qui quelquefois fait sortir la mouche, ou tout au moins nuit à la propagation des vers.

La *mouche à scie*, est ainsi nommée, parce qu'elle est armée d'une faux ou scie, qui coupe les boutons de fleurs, des pêchers, abricotiers, rosiers. Cette mouche craint l'humidité et ne s'attache aux arbres que lorsque le soleil a pompé la rosée.

Les années où ces mouches sont abondantes, sont les

années sèches; il est donc nécessaire d'arroser les feuilles des arbres des espaliers : outre que cela est nécessaire pour la conservation de l'arbre, cela est encore indispensable pour empêcher que cet insecte n'en ravage les boutons à fleurs. L'on voit quelquefois au printemps tomber abondamment les boutons des arbres à fruits, on en attribue la cause à des vents froids, et l'on se trompe souvent. A peine les fleurs des pêchers, poiriers, etc., etc. commencent à se développer, qu'on voit ces petites mouches aller se reposer dessus. L'on a pensé long-temps qu'elles n'y allaient que pour pomper le miel et la rosée, mais le savant Réaumur, ayant examiné avec attention la structure de presque tous les insectes, a démontré combien cette mouche était dangereuse. Elles percent avec leur petite scie le tendre bouton, y déposent un œuf dans le centre. Les déchirures qu'elles font à cette jeune fleur, en dérangent l'économie, et le peu de sève qu'elle reçoit ne sert plus qu'à la nourriture de la mouche.

Lorsque le temps de sa métamorphose arrive, la queue du fruit dont la substance intérieure a été rongée, se dessèche, abandonne la branche et tombe avec le fruit; alors le ver qui se trouve dans l'intérieur en sort, entre en terre où il fait sa coque, d'où naît cette mouche destructive.

Un jardinier intelligent doit examiner les jeunes fruits qui jaunissent, les arracher et ne pas attendre qu'ils tombent eux-mêmes, l'ennemi qui les a fait périr n'attendant que cet instant pour en reproduire d'aussi nuisibles que lui.

En prévenant la chute des fruits et en brûlant tous ces boutons, on aurait beaucoup moins de mouches à scie l'année suivante.

Les *mouches des tumeurs des bêtes à cornes* sont extrêmement velues comme les bourdons; elles font, comme eux, un grand bruit en volant.

C'est sur les taureaux, les vaches et les bœufs que cette mouche va déposer ses œufs; elle se glisse sous leurs poils, et, avec un instrument qu'elle porte au derrière, elle fait une ouverture dans la peau de l'animal, et y introduit ses œufs.

Si cette mouche perce trop avant et attaque quelque filet nerveux, l'animal fait des gambades, se met à courir de toutes ses forces et quelquefois entre en fureur.

Aussitôt que cet insecte commence à sucer l'intérieur de la peau, la partie piquée enfle et s'élève comme une bosse.

Les habitans de la campagne pensent que cette tumeur est occasionnée par la piqûre du taon. L'on voit quelquefois jusqu'à vingt ou trente tumeurs sur le corps d'une jeune bête à corne; les vieilles étant piquées rarement, sans doute parce que leur cuir est trop dur. Persuadés, ainsi que je viens de le dire, que ce sont des piqûres de taon, les villageois ne prennent aucun moyen pour en débarrasser l'animal; ils attendent que le ver ait pris sa croissance et se soit réfugié en terre, pour se perpétuer. Il est donc essentiel qu'ils sachent que ces tumeurs sont occasionnées par les mouches, et qu'il est nécessaire, pour la tranquilité de leurs bestiaux, qu'ils extraient ce ver, lorsque la tumeur commence à grossir, afin d'en diminuer la quantité.

MOUFFETTES. (*Voyez* Exhalaisons.)

MOULE. Espèce de coquillage de mer et des étangs. Il est très-imprudent de laisser les enfans ramasser des moules d'étang qu'ils ont l'habitude de manger cruds, comme nous faisons des huitres. Ces moules sont très-mal saines, lorsqu'elles ne sont point lavées et débarrassées de la vase dans laquelle elles aiment à faire des traînées. L'hiver surtout, ils en vont chercher, et mangent les œufs, qui ne sont qu'un limon mal-faisant.

MOURON. Petite plante fort commnne. L'on en connait de trois espèces; le mouron à fleurs rouges, le mouron blanc et le mouron d'eau.

Il ne faut pas confondre ces mourons avec celui des oiseaux ou *morgeline*. Ces trois espèces sont toutes d'usage en médecine ; elles sont vulnéraires. Une décoction de mouron est bonne contre la morsure des chiens enragés.

Le *mouron rouge* et le *blanc* croissent dans les champs, dans les jardins, dans les vignobles. Leurs fleurs sont à rosettes. Il leur succède des petits fruits, qui sont bruns lorsqu'ils sont mûrs. Ces fruits ont la même propriété que la plante.

Le *Mouron d'eau* est vivace et croit dans les lieux aquatiques et marécageux. Ses fleurs sont blanches et formées en godet découpé. Il leur succède une espèce de gousse qui renferme plusieurs semences menues et roussâtres.

Cette plante fleurit en juin ; ses graines sont mûres en septembre. On mange ses feuilles en salade : il a un peu le goût de cresson. Toute la plante est anti-scorbutique et vulnéraire : les personnes qui ont des boutons dans la bouche peuvent en macher comme du cochléaria.

MOURON DES PETITS OISEAUX ou MORGELINE. Plante qui croit partout. Ses fleurs sont en roses blanches, rayées. Il leur succède un petit fruit qui renferme des graines menues, roussâtres. Ce mouron sert à nourrir les oiseaux et surtout les serins. Il a la vertu de résoudre et de rafraîchir, comme le pourpier. Il s'emploie extérieurement pour les inflammations et les douleurs des yeux.

MOURON. Espèce de grosse salamandre, qu'on trouve communément dans les herbages de Normandie, situés dans les départemens du Calvados et de l'Orne. On lui attribue à tort de communiquer aux bestiaux, par sa piqûre, des

tumeurs charbonneuses. Cet animal est fort doux, ne fait aucun mal. J'en ai touché vingt fois, j'en ai agacé pour en être piquée et je n'ai jamais pu exciter sa colère. Il ne se nourrit que d'herbes, sans les manger; il en pompe seulement la substance.

MOUSSE. Genre de plantes fort étendu. La plupart sont vivaces, toujours vertes et repoussent autant à leur extrémité supérieure, qu'elles perdent par la pourriture à l'extrémité inférieure.

Les mousses quoique desséchées depuis plusieurs années, ont la propriété de reverdir de nouveau, lorsqu'on les humecte; aussi aiment-elles les lieux frais.

Les mousses sont sans aucune saveur.

La *mousse terrestre ordinaire* est la plus commune et est connue de tout le monde; mais ce que tous les cultivateurs ne font pas, c'est de l'arracher de leurs prairies, où elle prend quelquefois un si grand empire, que l'on est obligé, lorsqu'on l'a trop laissé se propager, de retourner la prairie.

J'ai indiqué, dans mon *Manuel de la Ménagère*, les moyens de la détruire.

La *mousse* est une plante rampante, qui couvre les terres maigres et dont la culture est négligée. Elle se trouve aussi dans les bois, dans les forêts, sur les pierres et dans les lieux incultes. Ses feuilles sont longues et menues comme des cheveux. *Bauhin* dit que les empiriques en ont fait un remède contre les hémorragies, et qu'ils ont appris ce secret des ours, qui, étant blessés, arrêtent le sang de leur plaie, en se roulant dessus.

La mousse sert aussi à calfater les vaisseaux.

La *mousse d'arbre* a ses feuilles découpées et menues comme des poils. Elle naît dans les crevasses et sur les

écorces des arbres. Elle fait beaucoup de tort aux pommiers et poiriers. Elle naît aussi sur les chênes, les peupliers, l'orme, le bouleau. La plus estimée est celle qu'on ramasse sur le cèdre; elle est très-astringente. Ses qualités ne doivent pas dispenser de la détruire, lorsqu'elle s'attache aux arbres fruitiers. Il y a des pommiers qui quelquefois languissent, parce qu'ils sont couverts de mousse qui les altère en suçant leur nourriture. C'est une espèce de maladie dont il est essentiel de guérir l'arbre qui en est attaqué.

Dans les mémoires de l'Académie, année 1716, Resson a conseillé de faire une incision dans toute la longeur de l'arbre, qui pénètre jusqu'au bois; il faut que cette incision soit du côté le moins exposé au soleil, attendu que la trop grande chaleur empêcherait la cicatrice de se fermer. Le temps, dit-il, de faire cette opération après avoir préalablement nettoyé l'arbre, est depuis le mois de mars jusqu'à la fin d'avril; en mai, les arbres auraient trop de sève. Après l'incision, la fente s'élargit, parce que la sève étend l'écorce, et la plaie se referme au bout de deux ans; par le moyen de cette opération, l'écorce est toujours nette, et il n'y vient plus de mousse; effet que Resson attribue à ce que la sève se distribue mieux dans l'écorce, après l'incision, et ne se porte plus autant dans les racines.

MOUSSERON. (*Voyez* CHAMPIGNON.)

MOUTARDE. On en distingue deux espèces principales, par l'usage que l'on en fait, savoir : la grande moutarde, et la moutarde blanche.

La *grande moutarde* ou *le sénevé*, croît ordinairement sur les bords des fossés, parmi les pierres et dans les terres nouvellement remuées. On en obtient de plus belle en la cultivant.

Elle pousse, à la hauteur de quatre pieds, une tige velue et rameuse. Ses feuilles ressemblent à celle de la rave ; ses fleurs sont jaunes, et à ses fleurs succèdent des graines noirâtres.

Cette plante est une de celles qui pourraient suppléer au poivre, étant mêlée avec le piment. *Voyez* PIMENT *ou* POIVRE LONG. L'on en prépare aussi la moutarde qui se sert sur les tables. Si les vinaigriers qui sont en possession de fabriquer la moutarde, ne mêlaient pas la farine de la blanche, elle serait beaucoup meilleure. Pour éviter ce désagrément, il faut la faire chez soi.

La *moutarde blanche* ou *sénevé blanc* croît naturellement dans les blés. Elle mérite d'être cultivée. C'est un très-bon fourrage pour les vaches. Elle pousse une tige haute d'un pied. Ses feuilles qui paraissent en mai et juin sont, d'une odeur agréable, et ne diffèrent de celles de l'espèce précédente, qu'en ce qu'elles sont portées sur des pédicules plus longs. Il est question de la moutarde sauvage connue sous le nom de *Thlaspi*. (*Voyez* ce mot.)

MOUTON. Agneau mâle qu'on a coupé pour le faire engraisser plus facilement, et pour en rendre la chair plus tendre.

Les moutons font la base de la richesse des cultivateurs. (*Voyez* BÉLIER.)

Dans les nombreux projets d'amélioration des laines proposés au Gouvernement, l'on a souvent répété qu'il fallait régénérer les races du Midi avec des béliers espagnols, et celles du Nord avec des béliers d'Angleterre. Pour peu qu'on réfléchisse on n'hésitera point à renoncer à cette chimère. On hésitera bien moins encore si l'on réfléchit que de l'alliance d'un bélier espagnol avec une brebis *flamande*, *artésienne*, *picarde*, *beaucerone*, *normande ou béarnaise*, il résulte, dès la première génération, une laine dont la longueur, la

finesse et le nerf ne le cèdent en rien à la plus belle laine d'Angleterre.

« Il est reconnu que ce n'est qu'en alliant des béliers espagnols à leurs races communes, que les Anglais ont obtenu la laine dont ils sont si jaloux, et qu'il est ridicule de croire que nous arriverons plus surement aux mêmes résultats, avec des germes déja altérés et en partie dégradés, qu'avec des germes purs et encore vierges. »

Nous avons en France des départemens où les troupeaux peuvent rivaliser victorieusement avec les troupeaux anglais. Ceux de la ci-devant Normandie, dans la partie nommée le Cotentin, les surpassent, et si les cultivateurs prenaient la peine de laver leurs laines, avec le soin et l'attention qu'exige une branche d'économie et de commerce aussi importante, la France, dans cette partie, comme dans presque toutes les autres, pourrait se passer des étrangers; elle pourrait même leur fournir les matières premières qu'elle tire de chez eux à grands frais.

Le lavage des laines est une des choses les plus essentielles, et qui devrait fixer l'attention des propriétaires de troupeaux.

L'on ne saurait répandre avec trop de profusion les instructions que Gilbert a données sur cette intéressante matière; je vais l'extraire, et je croirai rendre un service aux propriétaires et aux cultivateurs, qui ne retirent point de bénéfice de leurs laines, en les vendant *grasses*. (1)

Extrait de l'instruction sur le lavage des laines.

« Cette humeur huileuse qui s'échappe de la peau du mouton, qui enduit tous les filets de laine, s'oppose à leur dessèchement et empêche l'eau des pluies de les pénétrer. Le suint est bien plus abondant, bien plus adhé-

(1) Voyez ce que j'ai dit moi-même dans le *Supplément à mon recueil pratique d'économie rurale*.

rant dans les laines fines que dans les laines communes. Ces dernières lâchent fort bien leur suint dans l'eau tiède, ou même simplement échauffées par l'atmosphère, tandis que les premières en sortent à peu près aussi grasses qu'avant d'avoir été soumises à son action.

» Dans l'impossibilité d'obtenir un *dégrais* complet, les cultivateurs se voient forcés de vendre leurs laines en suint aux marchands, qui profitent de cette circonstance pour les rançonner; soit qu'ils ignorent le véritable déchet qu'éprouvent ces laines au lavage, soit que, le connaissant bien, ils se plaisent à l'exagérer aux yeux du cultivateur, afin d'obtenir sa laine à vil prix. Il est aisé de sentir combien il importe aux progrès de l'amélioration, de faire cesser un ordre de choses aussi funeste, en indiquant le moyen le plus propre à débarrasser la laine des substances grasses et autres corps étrangers dont elle est souillée. Il est peu de procédés que je n'aie essayés, dit Gilbert : voici celui qui m'a réussi le mieux; quoique son succès tienne essentiellement à la perfection d'un assez grand nombre d'opérations. On s'assurera, par la pratique, qu'il est simple, facile et très-peu dispendieux. Ces opérations, qui sont toutes utiles et quelques-unes indispensables, consistent : à *battre la laine*, à *l'ouvrir*, à *la trier*, à *la faire tremper*, à *la soumettre au bain chaud*, à *la laver*, à *l'égoûter*, à *la sécher*. La perfection du lavage tient beaucoup au choix du temps. On doit, autant qu'on le peut, ne le pratiquer que depuis l'époque de la tonte jusqu'à la fin d'octobre; plus tard, l'eau froide détacherait mal le suint, et la dessication de la laine éprouverait des difficultés, exigerait un temps et des manipulations qui augmenteraient la dépense et nuiraient à la blancheur de la laine.

» La veille du jour où l'on se propose de laver, on

déploie, l'une après l'autre, les toisons sur une grande claie, soutenue sur des tréteaux; on les bat légèrement avec deux baguettes unies, et on les secoue afin d'en séparer la poussière et les particules de fourrage qui s'y trouvent engagées; ce qu'on n'obtient jamais que très-imparfaitement. On enlève à la main toutes les mèches de laine chargées de crottins, que l'on met à part pour les laver séparément. Lorsque, dans la toison, il se trouve quelques parties collées, poissées ou tellement mêlées, qu'on ait à craindre qu'elles soient difficilement pénétrées par le bain, on ouvre cette laine avec les doigts, et, dans le cas d'insuffisance des doigts, avec des mains de fer, qui ne sont que des espèces de fourchettes à doigts courts, écartés, recourbés, dont on arme ses deux mains à la fois: trois ou quatre minutes au plus suffisent pour toutes ces opérations à un ouvrier un peu habile. On jette alors la toison dans un cuvier proportionné à la quantité de laine fine qu'on a à laver. Lorsqu'on n'a pas de cuvier assez grand, on en prend plusieurs: on peut les suppléer par de vieux tonneaux ou tous autres vaisseaux d'une grande capacité.

» Lorsqu'ils sont pleins de laine bien foulée, pour épargner les vaisseaux, on y jette de l'eau chauffée à trente-cinq ou quarante degrés. Il n'y aurait aucun inconvénient à porter la chaleur jusqu'à cinquante; mais ce serait du combustible inutilement employé. On continue d'y verser de l'eau jusqu'à ce qu'elle s'élève au niveau des bords des vaisseaux; on y laisse tremper la laine jusqu'au lendemain matin, qu'on procède au lavage. Ce trempage ne doit pas durer moins de huit à dix heures; mais il pourrait être prolongé jusqu'à vingt-quatre sans inconvénient, avantage précieux dans les circonstances où l'intempérie inattendue de l'atmosphère oblige de différer le lavage.

» Lorsqu'on peut placer ses cuviers près du lavoir,

on s'évite l'embarras du transport de la laine et de l'eau dans laquelle elle a trempé. La première se transporte dans des sacs ou des paniers, comme le linge lessivé; la seconde, dans des vaisseaux clos. C'est cette eau, chargée de suint, qui est le premier agent du désuintage des laines, aussi doit-on la ménager, et pour cet effet, en laisser le moins possible dans la laine qu'on met dans les sacs ou paniers.

» On dispose près du lavoir, sur des fourneaux, une ou plusieurs chaudières, suivant leur capacité et la quantité de laine qu'on veut dégraisser; on les remplit d'eau de suint jusqu'aux deux tiers environ; on pousse le feu jusqu'à ce que l'eau ait acquis une chaleur de cinquante à soixante degrés au thermomètre de *Réaumur*. La précision n'est pas indispensable, mais une chaleur moindre que celle de cinquante degrés est insuffisante pour détacher le suint. Au-dessus de soixante, elle le fixe en quelque sorte, crispe la laine et la rend dure et cassante.

» On reconnaît aisément, sans thermomètre, le degré le plus convenable, c'est celui où l'on commence à ne pouvoir plus laisser ses mains dans l'eau sans se brûler.

» Lorsque l'eau est à ce point de chaleur, on y jette un quart de toison ou la moitié, suivant la capacité de la chaudière et le poids de la toison; moins on met de laine dans la chaudière, plus le désuintage est parfait. On la remue avec un bâton bien lisse, ou mieux encore, avec une fourche de bois qui ne présente aucune rudesse. On doit se borner à soulever la laine continuellement, afin de l'ouvrir et de la rendre plus pénétrable; si on la retournait, elle se cordonnerait; ce qui s'oppose à la perfection du lavage et nuit aux opérations subséquentes auxquelles la laine doit être soumise.

» On la laisse ainsi dans le bain trois ou quatre mi-

nutes ; on la retire, soit avec les mains, qui doivent pouvoir soutenir la chaleur, soit avec la fourche. On la met dans un panier, qu'on tient un moment suspendu sur la chaudière pour ne pas perdre le suint, et on la porte à l'eau.

» A mesure que celle du bain s'épuise, on répare la perte avec une nouvelle eau de suint, qu'on met dans la chaudière à chaque levée de laine, pour ne pas déranger la température par une grande quantité d'eau froide mise à la fois.

» Il arrive un moment où le bain, chargé d'une trop grande quantité de parties étrangères, devient bourbeux ; dans ce cas, on vide les chaudières et l'on renouvelle le bain entièrement.

» La qualité de l'eau employée au lavage n'est rien moins qu'indifférente ; on préférera, autant qu'on le pourra, celle qui lave bien le linge, qui cuit bien les légumes, qui dissout le savon, qui est, en un mot, la meilleure à boire.

» L'eau courante a de grands avantages sur l'eau stagnante. Dans les pays d'étangs, on rend aisément courante l'eau stagnante, en disposant son lavoir au-dessous de la décharge.

» La plus mauvaise de toutes les eaux est celle des puits. Lorsqu'on est forcé de s'en servir, on peut la rendre beaucoup meilleure, en la tirant et l'exposant à l'air quelques jours d'avance, ou bien en la faisant bouillir dans les pays où le combustible est à bas prix.

» On lave la laine dans de grands paniers à claires voies, afin que l'eau puisse entraîner aisément ou rapidement tous les corps étrangers qu'elle détache. Dans l'eau courante, on fixe l'un auprès de l'autre, au fond de l'eau, deux paniers, auxquels on donne la forme d'un carré long,

lorsqu'on les fait faire exprès. Ils doivent déborder de quelques pouces le niveau de l'eau, afin qu'elle ne puisse entrainer la laine. On lave dans le panier qui est au-dessous du courant : celui qui est au-dessus est destiné à recevoir la laine. Quand elle est lavée, elle achève de s'y dégorger et de se purifier de tous les corps étrangers qui pourraient avoir échappé au premier lavage.

» Rien ne contribue plus au perfectionnement du lavage que la manière de le faire. On ne doit jamais frotter la laine ; cela la cordonnerait et même la feutrerait ; il suffit de la promener rapidement dans l'eau courante, de l'y ouvrir le plus qu'il est possible. Pour cet effet, on se sert des deux mains, et, quand on a fait l'opération en grand, d'un rateau avec lequel on ramène sans cesse la laine d'une extrémité du panier à l'autre.

» Quand on s'aperçoit qu'elle s'ouvre bien, qu'elle surnage à la surface, qu'elle s'y étend comme une sorte de nuage, et que l'eau sort claire du panier, on la jette dans le second, où on la laisse encore quelques minutes, et d'où on la retire pour la sécher.

Lorsqu'on est forcé de laver dans l'eau stagnante, on garnit le fond de manière que l'eau ne puisse aisément être troublée. On se sert d'un panier bien moins grand, garni de deux anses ou poignées latérales, à l'aide desquelles on puisse le plonger et replonger dans l'eau, jusqu'à ce qu'elle en sorte parfaitement claire.

» En Espagne, on lave jusqu'à cent mille toisons et plus au même lavoir, où le lavage se fait avec un appareil infiniment plus embarrassant, et d'un effet bien moins sûr que celui que je viens d'indiquer. On jette la laine en sortant de l'eau sur une plate forme dallée en pierre, et disposée en talus, pour la faire égoûter.

» Je me sers, continue Gilbert, d'un moyen bien plus ex-

péditif, je mets la laine à la presse en sortant de l'eau. Lorsqu'on n'a point de presse, on peut exprimer l'eau, mais moins parfaitement, en étendant la laine dans une forte toile, que l'on fait tordre par deux hommes vigoureux. Ce moyen est plus dispendieux et d'un effet moins étendu que celui de la presse, à laquelle on peut substituer d'ailleurs tout autre moyen de compression qu'on peut aisément imaginer.

» Cette compression ne nuit en aucune sorte à la qualité de la laine; j'ai même remarqué qu'elle s'ouvrait d'autant plus qu'elle avait été plus comprimée. Mais le grand avantage réside dans la rapidité de sa dessication, à laquelle un seul beau jour suffit pour l'ordinaire, ce qui épargne beaucoup d'embarras et de dépense, indépendamment de ce que fait perdre à la blancheur de la laine l'opération trop souvent réitérée de la laver et de l'étendre, à moins qu'on ne puisse l'exposer sous des hangars assez bien clos pour la mettre en sûreté.

» Si, comme cela arrive le plus souvent, on est obligé d'étendre la laine sur la terre, on choisira, autant que le local le permettra, une place bien propre, une pelouse, une prairie.

» Si c'est après la récolte des foins, il importe de promener sur le sol une herse à dents très-serrées, ou même d'y promener le balai, afin d'enlever toutes les parties de fourrages échappées au rateau. Ces fourrages s'attachent à la laine et en altèrent la pureté.

» Lorsque la laine est bien lavée et bien sèche, le déchet se trouve, pour l'ordinaire, des deux cinquièmes du poids qu'elle avait avant le lavage.

» Dans les manufactures où l'on donne un dernier *dégrais* aux laines venant d'Espagne, et qui sont toujours imparfaitement dégraissées, on ajoute à l'eau du bain

depuis un dixième jusqu'à un tiers d'urine, suivant les idées des manufacturiers, ou plutôt suivant la routine établie dans chaque manufacture : on y joint encore environ quatre grammes de potasse par chaque pinte d'eau qui entre dans le bain. Je me suis assuré, par un grand nombres d'expériences, que cette addition n'était pas nécessaire et qu'elle durcissait et grossissait la laine, surtout lorsque l'urine est dans la proportion d'un tiers : dans celle d'un dixième, elle peut être employée sans inconvénient, mais aussi sans utilité bien sensible.

» Le trempage que j'ai indiqué supplée à l'urine, et il ne peut être suppléé par elle; il conserve à la laine toute sa souplesse, sans lui faire rien perdre de son ressort.

» Je ne puis trop conseiller aux cultivateurs qui s'occupent d'amélioration, la pratique d'un procédé qui seul peut les mettre à l'abri de la mauvaise foi, de la cupidité, et assez souvent même de l'ignorance des marchands, des courtiers, des circulateurs qui viennent acheter les laines dans les fermes pour les revendre aux manufacturiers. »

Dans quelques cantons de la Normandie, *des propriétaires*, depuis long-temps, sont dans l'usage de faire laver leurs laines, et en tirent un bien meilleur parti. Pour leur donner la blancheur, la finesse et le moelleux qui les font rechercher, ils emploient une plante que les anciens nommaient *strucion* et que Pline a fait connaitre sous le nom de *radicula* (1). Il est certain que la racine de cette plante donne aux laines les qualités que je viens de citer, qualités qui en font la beauté.

Tous les terrains sont propres à recevoir la semence de la *radicula*. Elle croit naturellement dans les endroits

(1) Pline, liv. 24, section 58.

pierreux et incultes, et pousse d'énormes racines, que l'on pile et qu'on fait bouillir dans une quantité d'eau proportionnée à la quantité de laine que l'on veut dégraisser.

Plusieurs auteurs, entre autres *Dioscoride*, assurent que cette plante est la même que la *saponaire*; Hardouin, que c'est celle que l'on connait sous la dénomination d'*herbe aux foulons*. Cette dénomination la fera mieux remarquer des habitans des campagnes.

La *saponaire*, ou herbe à *foulon*, ou *savonnière*, croît près des rivières, des étangs, dans les bois et même dans les terrains sablonneux, mais pas aussi abondamment; et ses racines sont plus fines et moins juteuses.

Sa racine ôte les taches des habits comme fait le savon, ce qui vraisemblablement lui a fait donner le nom de savonnière.

En Poitou, les femmes de la classe peu fortunée font macérer les tiges et les racines de la saponaire et de l'herbe appelée *pied de veau*, dans un vase dont elles renouvellent l'eau tous les jours pendant une semaine; ensuite elles pilent le marc, le font sécher et s'en servent en guise de savon.

J'ai moi-même fait l'expérience de l'eau dans laquelle on avait fait bouillir de la saponaire, pour blanchir des laines de mouton, non de race espagnole, mais de belle race flamande, et j'ai obtenu ce moelleux, cette blancheur qui font rechercher les laines par les manufacturiers.

MOUTONS DE CABOURS. Dans un des cantons de la Normandie, nommé *Cabours*, on engraisse des moutons, qui sont en grande réputation, à cause du goût savoureux de leur chair.

Ces moutons sont constamment dans des pâturages qui sont arrosés par la mer; ils couchent dans les herbages,

ont une superbe toison et sont d'un grand produit pour les propriétaires.

De mémoire d'hommes, on n'a point entendu dire que les moutons, pâturant dans des herbages de *prés salés*, eussent été atteints d'aucune des maladies qui en font périr beaucoup d'autres. Ce serait une raison pour convaincre les propriétaires et fermiers de la nécessité de donner constamment du sel à leurs bestiaux, et particulièrement aux moutons.

J'ai fait l'expérience, chez moi, de saupoudrer les racines que je donnais à mes moutons avec du sel, d'arroser leur fourrage avec de l'eau salée, et, lorsqu'on les mangeait, l'on trouvait qu'ils avaient un goût approchant des moutons de Cabours.

MUFLE DE VEAU. Plante qui croît dans les champs, aux lieux sablonneux, incultes et dans les vignobles. Ses feuilles sont semblables à celles de la giroflée jaune. Ses fleurs sont en épis, représentant, par un bout, un muffle de veau, ce qui lui en a fait donner le nom.

La racine de cette plante pilée est bonne pour fortifier les yeux des jeunes poulains, et adoucit les fluxions qui leur viennent quelquefois et leur rendent la vue faible.

MUGUET, ou Lys des Vallées. Plante fort agréable, qui vient dans les bois, dans les haies, dans les vallées, dans les buissons et parmi les arbrisseaux des lieux humides.

Quoique les fleurs soient très-suaves, on n'en peut tirer aucune huile. Sa fleur séchée et respirée excite un fort éternuement.

MUGUET DES BOIS, ou Petit Muguet. Cette plante,

que tout le monde connaît, vient dans les bois. Elle répand une odeur douce et agréable. On appelle aussi le petit-muguet *caille-lait*.

MULET, ou MULE. Espèce bâtarde, engendrée par un cheval et une ânesse, ou par un âne et une cavale.

Le mulet, provenu d'un âne et d'une cavale, ressemble beaucoup à l'âne par la forme du corps, la longueur des oreilles et la petitesse de sa crinière; mais il ressemble plus à la cavale par la grandeur. Comme l'âne, il a une queue longue, qui n'a de crin qu'à son extrémité. Il a, comme l'âne, une croix sur le dos; en général, l'allure, la forme, les inclinations et les autres qualités du mulet, tiennent plus de l'âne que du cheval.

Les mulets vivent plus de trente ans; ils sont fort sains et très-rusés : il y en a qui ne veulent obéir qu'à leur maître ou à celui qui a coutume de les gouverner. Généralement, ces animaux participent aux qualités de ceux de qui ils viennent. Ils ont la force des chevaux et la dureté des ânes. Ils semblent nés pour porter docilement et long-temps de gros fardeaux.

L'Auvergne, le Poitou fournissent beaucoup de mulets; les meilleurs sont ceux qui proviennent d'un âne et d'une jument.

Les mulets sont plus forts que les mules, et plus utiles pour les travaux pénibles et les longs voyages.

MULET, ou GUÊPE MULET. On donne ce nom à une espèce de guêpes, qui ne sont pas faites pour la multiplication de l'espèce, et qui se nomment *ouvrières*.

MULOT. Animal plus petit que le rat, et grand ennemi des fruits.

Le mulot, dit Buffon, habite dans les bois et dans les

campagnes qui en sont voisines. Il se retire dans des trous qu'il trouve tout faits, ou qu'il se pratique dans des buissons. Il y amasse une grande quantité de glands, de noisettes, de faines.

Pour détruire les mulots, il n'y a point de meilleur moyen que de tendre des pièges de dix pieds en dix pieds. L'on met pour appât une noix grillée, qu'on place sous une pièce plate, soutenue sur une buchette. On en prend de cette manière une grande quantité.

Le mulot produit encore plus que le rat, et procrée plus d'une fois par an. Ses portées sont quelquefois de neuf ou dix petits. C'est une nécessité de le détruire, cet animal faisant beaucoup de tort. On en a vu retourner entièrement un terrain ensemencé de glands.

MURIER. Il y en a de deux espèces, le blanc et le noir. Cette distinction n'est fondée ni sur la couleur de la feuille, ni sur celle de l'écorce; mais sur les fruits qui diffèrent de grosseur et de couleur. Le fruit du mûrier blanc, lorsqu'il est parvenu à sa maturité, est d'un rouge pâle; et celui du mûrier noir, d'un rouge brun. Les feuilles même du mûrier blanc ont en dessous une teinte de blancheur et un lisse que n'ont pas celles du mûrier noir.

Le mûrier blanc vient parfaitement dans les pays méridionaux de la France, où il fournit à la nourriture de cet insecte précieux qui donne la soie, et est une des sources de leur richesse.

C'est à tort que l'on a dit que le mûrier blanc venait dans toutes les terres avec beaucoup de facilité; des expériences répétées ont prouvé le contraire. J'ai vu à Risse, près les fontaines de Juvisi, département de Seine et Oise, M. Dupéron tenter vainement de faire venir des mûriers

blancs en quantité. Les soins les plus minutieux leur furent prodigués sans succès.

Dans la longeur d'une allée de plus d'un demi-quart de lieue de long, à peine en a-t-il sauvé une trentaine; encore ceux qui ont résisté, ont-ils, lorsque les printemps (dont la température est si incons tante dans ces pays-ci) étaient froids et humides, été souvent exposés à geler, et à ne présenter aux yeux que l'aspect d'un arbre languissant, dépouillé de sa plus belle parure (ses feuilles), et à ne repousser que faiblement, jusqu'à la sève d'août. Le seul moyen peut-être d'avoir ici plus de mûriers blancs, serait de les greffer sur des mûriers noirs, le mûrier blanc étant exposé à manquer par les racines, tandis que le mûrier noir n'est sujet à aucune maladie. Néanmoins je crois qu'il serait inutile d'employer des terrains à la culture d'un arbre qui ne peut, dans aucun temps, être un objet de grande utilité dans les départemens avoisinant la capitale.

Le mûrier rouge, lorsqu'il a acquis une certaine force, résiste davantage que le blanc, mais il est aussi très-sujet à geler. On le cultive néanmoins avec assez de succès. Ses fruits sont bons à manger; on en fait aussi un sirop spécialement employé à calmer les inflammations de la gorge. Le suc des mûres noires sert à colorer le vin et quelques confitures. Quoique ce fruit soit inutile pour la teinture, il imprime sur les doigts et sur le linge une couleur rouge qui s'enlève difficilement; le verjus, l'oseille, le citron, et même les mûres vertes, enlèvent ces taches.

Le bois du mûrier est d'une couleur jaunâtre; il est dur et propre aux ouvrages du tour et peut même être employé pour les planches de gravures.

Son écorce est filamenteuse et propre à faire des cordes. Pour la retirer dans sa longueur, on fait rouir l'arbre dans

l'eau, et trois jours suffisent pour détacher l'écorce entièrement.

MURIER DE RENARD. (*Voyez* Ronce.)

MURTE. (*Voyez* Myrthe.)

MUSCAT. Nom donné aux raisins blancs de Frontignan et aux raisins rouges de Toulon, avec lesquels on fait d'excellens vins.

Ces raisins, même celui d'Alexandrie, viennent parfaitement bien dans nos jardins, surtout si l'on a le soin de les exposer au midi. A la vérité, si les étés ne sont pas très-chauds, ils mûrissent difficilement; mais dans ce cas, ils sont encore très-propres à faire des confitures. J'ai donné dans mon *Recueil d'Économie rurale* le moyen de faire cette confiture en conservant à ces fruits leur forme et leur saveur.

MYRTHE. (*Voyez* Mirthe.)

MYRTILLE. (*Voyez* Airel.)

N.

NAPEL. C'est une plante qui croît naturellement dans les forêts. On la cultive dans les jardins où elle prend très-facilement et dure très-long-temps, même sans soins et sans culture. Sa racine est vivace, de la grosseur d'un petit navet, ressemblant beaucoup au *réfort*. Elle produit souvent de petits navets collatéraux. Elle pousse plusieurs tiges à la hauteur de trois pieds.

Bauhin dit « qu'il serait prudent de bannir de nos jardins un poison aussi mortel à tout animal qui en mange. »

Tous les auteurs de botanique s'accordent à dire qu'entre tous les poisons qui se tirent des végétaux, le napel a toujours été regardé comme le plus dangereux. Quelques auteurs assurent que sa racine échauffée dans la main suffit pour causer la mort. Elle produit en peu de temps, chez ceux qui ont le malheur d'en manger, des enflures, des inflammations, des convulsions, la gangrène et la mort.

Mathiole raconte l'histoire d'un criminel condamné à mort, à qui l'on fit manger de cette racine pour essayer quelques antidotes qu'on proposait contre ce poison. Cet homme y trouva d'abord un goût de poivre un peu fort; et au bout de deux heures, il fut saisi de vertiges et de si violentes commotions de cerveau, qu'il s'imaginait avoir la tête pleine d'eau bouillante : cet état fut suivi d'une enflure générale de tout le corps; le visage devint livide, les yeux sortaient d'une manière affreuse hors de la tête, enfin des convulsions horribles terminèrent bientôt sa vie.

Bernhard dit que la plante de napel transplantée des Alpes dans nos jardins, perd de sa qualité venimeuse, et

qu'elle n'est point un poison dans le Nord comme dans l'Italie.

Cette assertion peut être juste : néanmoins il est plus prudent de détruire une plante dont l'abus peut être dangereux, et qui ne présente aucun objet d'utilité, même en médecine, puisque les plus fameux médecins recommandent de ne se servir du napel qu'avec les plus grandes précautions.

NARCISSE. Plante bulbeuse qui se cultive dans les jardins, à cause de sa bonne odeur et de sa beauté. Il y en a de cinq sortes, savoir : le narcisse de Constantinople, le grand narcisse d'Inde, le narcisse rouge, le jaune, et le narcisse d'Angleterre.

Il se trouve aussi dans les bois, dans les prairies basses, une espèce de narcisse jaune, qu'on nomme *campane jaune*.

Les narcisses se plantent à la fin de janvier; on les multiplie de cayeux.

Le narcisse est une des premières fleurs qui décorent nos parterres au printemps; son oignon croit dans l'eau et dans l'intérieur des maisons.

L'on en plante dès le mois de septembre, afin qu'il puisse fleurir dans l'hiver, qu'il fasse illusion et écarte l'idée de la nature mortel.

Pour se procurer des narcisses d'hiver, on emploie ceux nommés *de Constantinople*, qui viennent en rameaux, comme les jacintes, ont une odeur suave, et durent assez long-temps en fleurs.

NARCISSE D'AUTOMNE. (*Voyez* Lys Narcisse.)

NASITOR. (*Voyez* Cresson alenois.)

NAUCORE, ou Mouche Scorpion. (*Voyez* Scorpion aquatique.)

NAVET. Racine que l'on cultive dans les jardins et dans les champs.

Il y a plusieurs espèces de navets, et qui ne viennent que dans les terrains qui leur sont propres : tels sont les navets de Freneuse, de Saulieu en Bourgogne, de Saint-Jôme et du Gâtinais, qui dégénèrent quand on veut les élever ailleurs.

Cette plante ou racine vient très-bien dans les terres sablonneuses et cailloutcuses.

Les espèces qui réussissent le mieux dans nos climats, sont le petit navet de Berlin, qui est fort menu, plus long que rond; le navet de Vaugirard, qui est de médiocre grosseur; il est fort commun à Paris. On en cultive aussi un à Aubervilliers, qui est rond et gris.

Le navet de Meaux est celui qui est plus profitable, à cause de sa grosseur et de sa longueur qui excèdent quelquefois et lorsque l'année est favorable, dix à onze pouces. Cette espèce cultivée aux environs de Paris, est de moins bonne qualité. Ce n'est pas la faute de la graine ni de la terre, mais celle des cultivateurs qui sèment aussi dru des navets qui doivent devenir très-gros, que si c'était des navets de Freneuse, qui, par leur espèce sont minces, et courts, et qui n'ont pas besoin d'un aussi grand espace pour prendre leur croissance.

Les navets ont été de tout temps en possession de fournir une nourriture abondante aux bestiaux. Pline leur donne la préférence sur toutes les autres plantes (1).

Le navet réussit dans toutes les terres ; les brouillards,

(1) Pline, Livre XVIII, Chap. XIII.

les gelées, si nuisibles aux autres plantes, favorisent son accroissement.

La Société d'agriculture de Paris publia, dans le temps, une instruction sur les avantages et la culture des navets, qui embrasse tous les détails et ne laisse rien à désirer aux cultivateurs qui ont véritablement le désir d'améliorer leurs cultures et de se procurer une nourriture abondante pour les bestiaux.

Cette instruction n'eut pas le succès qu'on devait en attendre; et, malgré les soins du Gouvernement qui fit distribuer, à grand nombre de cultivateurs, de la graine de navet, cette culture intéressante ne s'est point propagée à cause de l'ignorance des uns et de la mauvaise foi des autres.

Le navet n'a pas besoin, ainsi que je l'ai dit, d'un terrain bien gras, bien substanciel, mais il veut que la terre soit profondément labourée.

Les Anglais, qui fondent en grande partie la nourriture de leurs bestiaux sur l'abondance des navets, carottes, panais et turneps, ont grand soin de bien labourer les terres et de leur donner une demi-fumure avant de semer ces graines. Nos cultivateurs, au contraire, se contentent quelquefois de herser fortement la terre, de répandre la graine et de la couvrir légèrement. Comment peuvent-ils espérer que cette graine, qui pivotte beaucoup, percera une terre endurcie qui n'aura aucune nourriture?

La terre n'étant pas rafraîchie par le labour, et son humidité n'étant pas entretenue par l'engrais, il s'en suit que la graine reste long-temps sans germer et qu'elle est bientôt dévorée par les insectes.

Si l'année est pluvieuse, et que le navet pousse, pour ainsi dire, contre les vues du cultivateur qui l'abandonne, d'autres inconvéniens nuisent encore à sa réussite; c'est l'excès de semences et la négligence d'éclaircir le jeune

plan et de le délivrer des plantes parasites qui viennent l'assaillir, surtout dans les terrains mal-labourés.

Une des causes qui ont bien pu décourager les cultivateurs, et leur faire abandonner la culture du navet, ce sont les pucerons qui dévorent les feuilles. Pour parer à cet accident, il est mille moyens, mais qui, pour être utiles, doivent être employés par ceux qui les indiquent, les habitans de la campagne s'astreignant difficilement à suivre les préceptes qui les écartent de leur routine. Néanmoins en voici un, imaginé par *Arbuthnot*, qui est revêtu des caractères qui doivent inspirer la confiance.

Ce moyen est d'entasser, à une extrémité du champ, au-dessus du vent, tous les herbages verts qu'on a retirés des champs, qu'on a sarclés et hersés, et d'y mettre le feu : la fumée se répand sur le sol et détruit les pucerons, sans nuire aux navets.

L'expérience a aussi prouvé qu'en accélérant la germination des semences on les garantissait. Les pucerons ne les attaquent plus lorsqu'ils sont germés; il est d'après cela très-prudent de faire tremper la graine vingt-quatre heures avant de la semer.

Lorsque les navets sont semés par un temps humide, il est très-rare qu'ils soient dévorés par les insectes.

Quelques cultivateurs préfèrent la carotte aux navets ; peut-être sont-ils restés indécis, après avoir lu beaucoup d'écrits qui ont paru, sur la question de savoir si la culture de la carotte valait mieux que celle du navet, et laquelle de ces deux plantes devait avoir la préférence pour la nourriture des bestiaux.

Il serait possible, abstraction faite des circonstances locales, que la carotte dût être préférée ; elle est cependant plus difficile sur la nature du sol ; elle exige de la fraîcheur, de la profondeur; mais elle est exempte des inconvéniens

qui rendent quelquefois incertain le succès des navets et des turneps. Il est fort rare que la graine des carottes ne lève pas, et leurs feuilles ne sont jamais la proie ni des pucerons ni d'aucun autre insecte.

Lorsque la carotte trouve un sol qui lui convient, qu'on a soin de la sarcler, de l'espacer convenablement, elle acquiert une grosseur et une longueur prodigieuses. Elle a de plus un avantage bien précieux pour les cultivateurs qui veulent bénéficier sans prendre beaucoup de peine; c'est de pouvoir être semée sur l'orge ou l'avoine, en passant seulement la herse ou le rouleau: par ce moyen la terre donne deux récoltes dans la saison.

Tous les animaux, sans aucune exception, mangent de la carotte. Il n'est pas même nécessaire de tromper, pour ainsi dire, leur instinct pour leur faire prendre cette nourriture, comme on est obligé de le faire pour le navet, les pommes de terres et autres légumes. Les navets sont aussi bien moins nourrissans.

La Flandre, le Cambrésis et l'Artois cultivent en grand les carottes, et les bestiaux y engraissent très-promptement. On a même avancé que les carottes qui y font la principale nourriture des troupeaux, contribuaient beaucoup à élever leur taille. Que cela soit ou non, il est de fait que la carotte augmente le lait des vaches et des brebis, et engraisse promptement les bœufs et les moutons.

« La végétation des carottes, dit Gilbert, offre une particularité très-remarquable; c'est que, lorsqu'elles sortent de terre, les plantes parasites, loin de leur nuire, favorisent au contraire leur végétation en leur fournissant un abri et en entretenant la fraîcheur du sol. »

Cette particularité est infiniment importante pour les carottes qu'on sème depuis le commencement de mars jusqu'en mai, dans le temps, par conséquent, où la

puissance végétative des herbes étrangères est dans toute sa force, et où la terre jouit encore de l'humidité des premières pluies du printemps.

L'humidité est si nécessaire à la végétation des carottes, qu'on doit les exclure des terrains brûlans, à moins qu'il ne soit facile de les arroser à peu de frais.

Il est nécessaire de les semer assez clair, afin que l'intervalle qu'on laisse entre elles facilite leur accroissement.

La division de la terre est aussi nécessaire à la végétation des navets qu'à celle de la carotte; conséquemment il ne faut mettre ces deux plantes que dans des terrains qui puissent être suffisamment ameublis. Elles ne réussissent point sur des terrains argileux et glaiseux. Les terres sablonneuses sont celles qu'elles affectionnent le plus.

On sème les navets à deux époques, au mois de mars et au mois d'août. Ils viennent ordinairement mieux dans cette dernière saison, la *lisette* étant retirée en terre et ne pouvant plus dévorer les jeunes feuilles. (*Voyez* LISETTE.).

Le navet est un légume fort sain. On le met dans les soupes, on le mange à la sausse blanche, à la moutarde; on le frit en pâte; il se marie parfaitement bien avec les canards et le mouton. L'on tire par expression, de la graine de navet, une huile qui sert à brûler et qu'on mêle avec celle de la navette.

Les navets, que l'on cultive pour la nourriture des bestiaux, se réduisent à trois espèces; l'une est le navet à grande racine; l'autre est le turneps ou la *rabioule* du Limosin, du Poitou, de la Bretagne; enfin, la troisième, est le gros navet ou rave du Limosin, qui est une autre espèce que le turneps.

NAVETTE, ou NAVET SAUVAGE. Cette plante ne diffère du navet cultivé que par sa racine, qui est beaucoup plus

petite et d'un goût sauvageon très-désagréable. Sa graine sert à nourrir les petits oiseaux qu'on retient en cage. On tire de cette graine une huile qu'on nomme *huile de navette*, dont on se sert pour brûler à la lampe; on l'emploie aussi dans la filature de la laine.

L'on fait une grande consommation de cette huile aux environs de Rouen, dans la Picardie et dans le pays de Caux.

La navette se sème depuis le commencement d'avril jusqu'en juillet; il lui faut une terre forte et bien labourée.

L'on connaît que la graine est mûre, quand la cosse commence à blanchir; alors elle est bonne à récolter: plus tard, l'on courrait le risque de perdre une grande partie de la graine.

NAVETTE. Espèce d'outil que les tisserands chargent de fil, pour jeter dans les fils tendus qui font la trame de la toile.

NÉFLIER. C'est un arbre de médiocre grandeur, dont le tronc est communément tortu, et les branches difficiles à rompre.

Depuis quelque temps on en élève en quenouilles, qui rapportent du fruit beaucoup plutôt, mais en moins grande quantité que lorsqu'on les laisse venir à haute tige. Le fruit du néflier a une saveur âpre qui s'adoucit en mûrissant.

Les nèfles commençant à mûrir par le cœur, il arrive souvent qu'elles se pourrissent avant que le dessus ait acquis sa maturité.

Pour prévenir cet inconvénient, il faut (lorsque l'on cueille les nèfles, avant de les étaler sur la paille,) les secouer fortement dans un van; alors elles se flétrissent et mûrissent également.

Pour que le fruit du néflier soit bon, il faut qu'il ait été

greffé; on peut l'enter sur le poirier sauvage ou sur l'épine blanche.

Le néflier épineux est l'arbrisseau connu sous le nom de *buisson ardent.*

L'on comprend aussi sous le nom de néflier, les *azeroliers*, les *aubes-épins*, les *amelanchiers* et l'*alchminier.*

L'azerolier ressemble à l'aube-épine; il ne se cultive que dans les départemens méridionaux de la France, où on lui a donné le nom de *pommette*.

NÉGA. (*Voyez* Cerisier.)

NEIGE. Parcelle de nuages condensés et glacés par le froid, dans la moyenne région de l'air. Elle tombe sur la terre en flocons blancs, et brûle certaines plantes qu'il est nécessaire de couvrir pour les préserver. Ces plantes sont les œillets, les jeunes jasmins, les artichaus, les épinards.

Il est essentiel de couvrir surtout les œillets et les jeunes jasmins.

Les jardiniers intelligens n'attendent point que la neige attriste la nature, pour mettre des piquets sur les épinards et y appliquer des paillaissons.

Les artichauts, qui ont dû être butés dès la fin du mois d'octobre, doivent, à l'époque des neiges, être couverts de grande paille.

NÉNUPHAR, ou Nimphéa. Cette plante, fort en usage en médecine, ne se cultive point dans les jardins; elle croît naturellement et abondamment dans les marais, dans les eaux croupissantes, dans les ruisseaux qui coulent lentement ou dans les étangs et les grandes pièces d'eau où elle est un coup-d'œil agréable. On emploie ordinairement la racine de nénuphar dans les tisanes rafraîchissantes et dans les cas où il est nécessaire de tempérer l'impétuosité du sang

et des esprits. Souvent hélas ! l'on fait abus de ce remède. Il est des parens qui, lorsque leurs enfans ont atteint l'âge de puberté, craignant que les passions ne parlent impérieusement, ont recours à des calmans qui engourdissent les sens. Ce préservatif peut faire beaucoup de mal et arrêter la croissance. J'ai connu un jeune homme qui a dû la mort à ses parens à qui il etait bien cher, parce que ceux-ci, effrayés des suites de l'inconduite d'un jeune homme de l'âge de leur fils, ont eu recours au nénuphar (*nimphéa*) et aux quatre semences froides, et lui ont donné le trépas en cherchant à conserver sa vie ; tant est forte l'action des simples et des végétaux.

Origine fabuleuse du Nénuphar.

« Irrité des mépris de la déesse des forêts, Cupidon prend un jour ses armes, bande son arc, saisit une flèche et vise droit au cœur de son ennemie. Le trait vengeur fend les airs, vole à son but, paraît inévitable. Il n'atteignit cependant point Diane. Un mouvement qu'elle fit à propos le lui fit éviter ; mais le coup porta : la flèche enflammée alla percer le sein d'nne des nymphes de la déesse. Elle brûle, elle nourrit dans son cœur un feu secret, une ardeur inconnue. Que fera-t-elle ? hélas ! un aveugle désir lui fait la loi d'une part ; une sévère pudeur la retient de l'autre.....O pudeur ! s'écrie-t-elle, toi, l'ornement le plus précieux et le plus beau d'une nymphe, si mon esprit est coupable envers toi d'un sentiment qui t'offense, mon corps est encore innocent ! Que cette victime suffise à ta colère ; que cette onde pure me lave d'un crime que je conçus malgré moi, que ma volonté rejette avec horrenr. Elle dit ; et levant au ciel ses yeux noyés de pleurs, elle se précipite dans l'abîme des eaux. Le rivage retentit des cris douloureux de ses com-

pagnes; la troupe des Driades gémit sur son sort. Diane, elle-même déplore la destinée de cette vierge malheureuse, et ne permet pas que les flots la submergent. Elle change son corps, flottant sur l'onde, en une fleur d'une blancheur éclatante. Sa tige majestueuse est entourée de larges feuilles, du plus beau vert, et les eaux qui l'environnent, semblent, par leur calme et leur silence, respecter sa tranquillité. La déesse, en lui donnant le nom mémorable de *nymphéa*, voulut la rendre fameuse par des vertus nouvelles et particulières. Elle voulut, puisque la sage nymphe qu'elle représentait, avait éteint dans le froid élément les feux dévorans de l'amour, que son suc eût la propriété de calmer les fureurs, d'émousser les traits du redoutable fils de Vénus..... Voilà comment, ô Cupidon! ta ruse et tes artifices sont demeurés sans effet.... Une humble plante met des vierges faibles et timides à couvert de tes embûches. »

NÉROLI. Nom que l'on donne à l'huile essentielle d'orange. (*Voyez* ORANGER.)

NERPRUN, plus connu dans les campagnes sous le nom de *Noirprun*. Arbrisseau épineux, qui s'élève quelquefois en arbre. Il a de petites fleurs jaunâtres qui naissent le long des branches. A ses fleurs, succèdent des baies qui contiennent sa semence. Il est propre à faire des haies et pousse rapidement.

Les endroits humides lui conviennent mieux, quoiqu'il vienne abondamment à peu près partout.

En pilant sa graine, lorsqu'elle est bien mûre, et la réduisant en pâte, dont on remplit des vessies, elle donne un beau vert, dont les peintres font usage.

Les graines de nerprun, ayant d'avoir acqnis leur maturité, donnent une couleur jaune. Ces graines alors se nom-

ment *graines d'Avignon ;* vraisemblablement parce que près d'Avignon, dans le ci-devant comtat Vénaissin, le nerprun croît en abondance, surtout dans les terrains pierreux qui sont près de cette ville, en suivant la route qui mène à Marseille.

Cet arbrisseau est aussi très-commun dans le département de l'Isère. En général, il vient dans tous les cantons. Il est excellent pour former des charmilles, et plus agréable que le charme, qui perd ses feuilles aussitôt que les frimas arrivent.

L'on fait, avec la graine de nerprun, un syrop purgatif que l'on donne aux jeunes chiens attaqués de la maladie, qui les prend presque tous à six ou sept mois.

NID D'OISEAU. Plante qui croît dans les bois, communément aux pieds des chênes et des sapins. Sa racine est composée de grosses fibres, entremêlécs de manière qu'elles représentent un nid d'oiseau.

Cette plante a un goût très-amer. Elle est vulnéraire et résolutive.

NID D'OISEAU. Nom que l'on donne au réduit que les oiseaux se bâtissent pour faire leur ponte et couver. (*Voyez* OISEAU.)

NIELLE. Plante dont on distingue trois espèces, savoir : la *nielle des champs* ou *nielle sauvage*, la *nielle romaine* ou *nielle des jardins* et la *nielle de Candie* ou *du Levant*, qu'on ne cultive pas dans ces pays-ci, mais dont on emploie la graine en médecine.

La *nielle des champs*, plus connue des habitans des campagnes sous le nom de *éne*, se trouve malheureusement partout, et surtout dans les blés, qu'elle entrelasse. La nielle pousse une tige rameuse et quelquefois simple.

Ses feuilles ressemblent à celles de l'anet. Ses fleurs paraissent presque en même temps que celles du blé ; elles sont étoilées, composées de cinq feuilles, d'un violet bleuâtre. A ces fleurs, succède un fruit membraneux, terminé par cinq cornets, remplis de petits grains noirs et luisans, qui, lorsqu'on bat le blé, se mêlent avec, et passent au crible sans qu'on puisse entièrement en nettoyer le froment ; ce qui diminue son prix lors de la vente et fait refuser ce grain pour la semeuce.

Les cultivateurs soigneux sont dans l'usage, avant que la nielle ait pris une grande consistance, de la faire arracher des pièces ensemencées en blé, orge, seigle, etc. Cette plante verte peut et doit être donnée aux vaches, à qui elle augmente le lait. Sa tige étant séchée produit une cendre excellente pour les lessives.

La *nielle romaine* ou *nielle des jardins*, se cultive pour fournir les carrés clairs des bosquets. Sa fleur est blanche et d'une odeur aromatique.

Sa racine s'emploie contre les ulcères et les fistules. *Sennert* a passé en Dannemarck, pour un magicien, pour avoir guéri, comme par miracle, de telles maladies. La façon de s'en servir est de mettre sous la langue un petit morceau de cette racine, nouvellement tirée de terre.

L'on donne aussi le nom de *nielle* à une maladie qui attaque certains végétaux. (*Voyez* l'article Blé.)

NITRE, ou Salpêtre. Substance salée, qu'on retire des platras provenant de la démolition des vieux bâtimens, surtout des caves.

Les chaircuitiers, lorsque le sel valait quatorze sols la livre, se servaient de salpêtre pour la salaison des lards, jambons, etc. Le salpêtre rend la chair du cochon rouge et âcre.

Le salpêtre entre dans la composition de la poudre à canon : on obtient aussi du salpêtre avec des cendres lessivées.

NOIRPRUN. (*Voyez* NERPRUN.)

NOISETIER. (*Voyez* COUDRIER.)

NOISETTE. Fruit du noisetier.

NOIX. Fruit du noyer.

NONNAIN, (*Voyez* PIGEON.)

NOYAUX. Corps solides qui naissent dans de certains fruits, et dans lesquels se conserve la semence de ces fruits.

NOYER. C'est un arbre qui devient grand, beau, agréable par son feuillage, et qui est d'une utilité générale par son bois, ses feuilles, sa fleur et son fruit.

Les noyers se multiplient de semences. Il y a beaucoup de variétés dans ces arbres.

Les noyers se plaisent le long des chemins, dans les vignes, le long des terres labourées et sur les collines.

La racine du noyer est pivotante et perce les terrains les plus durs, même le tuf et la craie, qu'aucun arbre, excepté la vigne, ne peut pénétrer.

Les noix diffèrent par la grosseur, le goût, la figure et la dureté. Le noyer à gros fruits, qui vient abondamment en Dauphiné, n'est pas celui qu'on doit préférer, parce que la noix est plus considérable en bois qu'en amande, et qu'elle n'est jamais bien pleine.

Les noix que l'on garde pour l'hiver acquièrent un peu d'âcreté en séchant ; mais en les mettant tremper quel-

ques jours dans l'eau, l'amande se gonfle, la peau s'enlève facilement, et c'est la peau qui lui donne l'âcreté.

On confit les noix, soit avec leur brou, soit sans leur brou; l'on en fait aussi un ratafia très-stomachique.

Lorsque les noix sont sèches, on en retire une huile, qui épurée est excellente pour les fritures et même pour les salades.

La pâte qui reste après qu'on a exprimé la première huile ou *mère-goutte*, est remise de nouveau dans de grandes chaudières, sur un feu lent et dans de l'eau bouillante: on en exprime encore une huile bonne à brûler, et qui entre dans la fabrication du savon. Les peintres s'en servent aussi, en prenant la précaution de la mêler avec de la litharge. Cette huile a la propriété de faire sécher plus promptement la couleur.

L'huile de noix, mêlée avec de l'essence de térébentine donne un vernis gras.

L'on emploie les racines, l'écorce, les feuilles du noyer et le brou des noix pour faire des teintures brunes très-solides.

La décoction du brou de noix est un très-bon spécifique contre les punaises et la morsure des insectes.

Les tourneurs font, avec le brou pourri dans l'eau, une teinture qui donne au bois blanc la couleur du bois de noyer.

Le bois de noyer est précieux pour tous les ouvrages de menuiserie et pour l'ébenisterie. Ce bois est liant, plein et facile à travailler; les sculpteurs l'emploient aussi. C'est un des meilleurs bois connus pour faire toutes sortes de meubles.

Il croît sur le tronc du noyer une espèce de champignon, qui prend la consistance du cuir et qui fait un fort bon amadou.

NUMMULAIRE. Plante très-commune qui croît dans les lieux humides, le long des fossés et des ruisseaux.

Il est essentiel de faire connaître cette plante, qui est une de celles dont les moutons ne peuvent manger sans en être fortement incommodés; elle est même mortelle pour les brebis.

Sa racine est traçante, menue; elle pousse plusieurs tiges, longues, anguleuses, rampantes à terre, portant des feuilles opposées deux à deux, larges d'un doigt, arrondies et un peu crêpées, d'un vert jaunâtre et d'un goût fort astringent. Ses fleurs sortent, pendant l'été, des aisselles des feuilles. Elles sont grandes, jaunes, formées en rosettes. Il leur succède de petits fruits qui contiennent des semences très-menues.

La nummulaire, que les habitans de la campagne connaissent sous les noms d'*herbe aux écus* ou *herbe à cent maux*, s'étend plus ou moins en grandeur, selon les terrains où elle naît.

J'ai cru devoir détailler cette plante, afin de la mieux faire distinguer aux bergers, pour qu'ils en garantissent leurs troupeaux.

Une chose à laquelle les personnes instruites qui habitent la campagne devraient s'astreindre, serait de faire connaître aux bergers, aux compagnons, enfin à ceux qui conduisent les troupeaux, les herbes qui peuvent leur être nuisibles.

O.

OBIER, ou OPIER. Arbrisseau qui croît dans les haies. Il y en a une autre espèce que l'on cultive dans les jardins.

L'obier des haies a ses rameaux remplis de moëlle blanche comme le sureau. Les feuilles de l'obier ressemblent à celles du groseillier; ses fleurs sont blanches.

L'obier cultivé, plus connu sous le nom de *pelotte de neige*, ne diffère de l'obier des haies que par ses fleurs, qui ont la forme de celles de la plante connue depuis quelques années sous le nom d'*hortensia*. Ces boules ou pelottes blanches font un très-joli effet dans les parterres. On les multiplie facilement de marcottes ou de drageons enracinés. Cet arbuste aime, de préférence, les lieux humides et gras. C'est un de ceux qui fleurissent les premiers au printemps.

OBIER, ou AUBIER. C'est la couche ligneuse qui se trouve immédiatement sous l'écorce du tronc des arbres.

OCHRE. Plante qui croît parmi les blés, et qui est une de celles qu'un bon cultivateur doit détruire, parce qu'elle nuit à la croissance du blé.

Les feuilles de l'ochre se terminent en forme de vrilles, qui serpentent autour des épis, les resserrent et pompent leur sève.

OEIL DE BOEUF, ou FAUSSE CAMOMILLE. Plante qui croît dans les champs et aux bords des chemins. Ses fleurs sont jaunes et ressemblant à un œil de bœuf, ce qui lui en a fait donner le nom. On la cultive dans les jardins,

parce qu'elle produit beaucoup de fleurs, qui, quoique inodores, sont agréables à la vue et durent jusqu'aux gelées.

OEIL DE BOUC. On donne ce nom à une espèce de pirêtre, de marguerite. (*Voyez* ces mots.)

OEIL DE PAON. Beau papillon provenant d'une chenille qui se nourrit de feuilles d'orties. Ce papillon est recherché par tous les curieux d'insectes.

OEILLETS. Il y en a une grande quantité d'espèces, qui diffèrent par la couleur et la grandeur.

Les noms qu'on leur donne dépendent des amateurs. On les élève de graines et de marcottes. Cette manière est plus prompte et plus sûre.

C'est ordinairement vers la fin de juillet, jusqu'au dix août, qu'on marcotte les œillets.

Cette plante résiste au froid; mais la neige la fait périr: il faut l'entourer de paille pour l'en préserver.

L'on attribue beaucoup de vertus à la fleur d'œillets. Des chimistes distingués assurent que, lorsqu'elle est infusée dans du vinaigre, ce vinaigre est employé utilement contre la peste, en s'en frottant les tempes et en en buvant deux cuillerées le matin à jeun.

Aujourd'hui qu'on est convaincu que la peste ne se communique point par l'air, ce vinaigre ne peut être considéré que comme odeur agréable et pour corriger les mauvaises.

Je sais, par expérience, que l'œillet, dit *œillet à ratafia*, fait d'excellente liqueur, et que, séché à l'ombre, il supplée au girofle dans les ragoûts et dans les potages.

OEILLET DE DIEU, ou Passe-fleur. On en distingue deux espèces; la cultivée et la sauvage.

La passe-fleur, cultivée dans les jardins, porte des fleurs dont la couleur varie : elle est quelquefois d'un rouge enflammé ou blanche, ou d'un rouge clair.

La passe-fleur sauvage fait l'ornement des prairies, pousse abondamment autour des haies. Ses graines sont recherchées par les oiseaux et surtout par les chardonnerets.

OEILLET FRANGÉ, ou MIGNARDISE. Espèce d'œillet sauvage. Ses fleurs sont dentelées et lui ont donné le nom de *frangé*. Ce petit œillet est propre à faire des bordures et a un coup-d'œil fort agréable.

OEILLET D'INDE. Plante dont on distingue deux espèces, la grande et la petite. La grande pousse une tige haute d'environ trois pieds. Ses fleurs poussent seules au sommet de la plante.

L'on cultive les œillets d'inde dans les jardins à cause de la beauté de leurs fleurs, mais nullement pour leur odeur, qui est très-désagréable. Ils font en automne l'ornement des parterres.

OENANTHE A FEUILLE D'ACHE. Ses racines sont des espèces de navets noirs. Elle est employée pour provoquer les urines.

OESIPE, ou SUINT. (*Voyez* MOUTON.)

OEUF. Ce nom se donne à la substance que pondent les femelles des volatilles, de quelques poissons, des amphibies, des fourmis, des serpens, etc., etc.

Les œufs ne valent rien pour faire couver, s'ils ne sont fécondés par l'approche du mâle. De jeunes poulettes font de petits œufs sans jaune, que le vulgaire a attribués aux

coqs, et qui, suivant lui, produisent des serpents (1). Il y a des poules qui, soit par maladie ou par trop de graisse, pondent des œufs sans coque, et qu'on nomme *œufs hardés*.

On appelle œufs frais ceux qui sont nouvellement pondus, qui n'ont point encore perdu cette partie qu'on nomme *lait*, et qu'on trouve en les ouvrant lorsqu'ils ne sont pas trop cuits.

C'est un avantage de conserver frais, à cause de leur qualité, des œufs qui sont vieux par le temps, et de se procurer toujours, en bon état, un aliment sain et agréable.

J'ai indiqué, dans mon *Recueil d'économie rurale*, les moyens d'avoir des œufs frais l'hiver, et de les conserver même une année entière.

Les œufs diffèrent entre eux par le volume et par la dureté de la coque. Les œufs des poules sont d'un blanc d'albâtre; ceux des cannes sont verdâtres, ainsi que ceux des oyes. Les œufs des dindes sont d'un blanc tirant sur la couleur de chair et tachetés de petits points rouges.

OIE. (*Voyez* Oye.)

OIGNON, vulgairement Ognon. C'est une plante potagère, d'une utilité journalière dans les cuisines.

Il y en a de deux espèces, le rouge et le blanc. Le rouge s'emploie dans les sauces; le blanc fait des coulis pour les malades : on en extrait le jus, mêlé avec du sucre, que l'on fait prendre aux personnes qui ont la poitrine faible.

« Dans la dernière peste de Marseille, on s'est servi des

(1) J'ai rapporté dans le Supplément de la troisième édition de mon *Recueil d'économie rurale*, un mémoire de la Péronie, imprimé dans l'*Histoire de l'Académie des Sciences*, en 1710, contenant ses observations sur ces prétendus œufs de coqs.

oignons blancs pour guérir les pestiférés. On donnait au malade le suc exprimé d'un oignon dont on avait ôté le cœur, à la place duquel on substituait un peu de thériaque, et qu'on faisait cuire ensuite au four. Le malade qui l'avait mangé suait abondamment et était guéri. On appliquait aussi sur le bubon un semblable oignon.

» On prétend qu'un oignon pelé, assaisonné de miel et de sel, est un souverain remède contre la morsure des chiens enragés. »

Le jus d'oignon blanc, dont on imbibe un peu de coton, et qu'on met dans les oreilles, arrête les *bruissemens*.

La *ciboule*, qui est de la famille des oignons, n'a pas cependant les mêmes qualités et propriétés; elle approche beaucoup plus de l'échalotte. *Voyez ce mot.* La ciboule supplée à l'échalotte quand cette dernière manque.

On coupe les feuilles de ciboules menues, et on les mange crues dans les salades, dans les viandes, et poissons salés, pour leur donner du haut goût; mais ces feuilles se digèrent mal et rendent l'haleine mauvaise.

Les oignons ne viennent que de graine. On sème à l'automne la graine d'oignon blanc, qui résiste à la gelée; celle d'oignon rouge se sème au printemps. Il est nécessaire, pour que ces graines ne soient point semées trop drues, que le jardinier les mêle avec de la cendre tamisée; sans quoi il est obligé de dégarnir sa planche, et souvent il arrache ceux qui auraient poussé plus vigoureusement.

L'oignon demande à être sarclé jusqu'à ce qu'il ait pris assez de croissance pour ne plus craindre les mauvaises herbes qui l'étoufferaient.

Lorsqu'il est parvenu à sa grosseur, on foule les montans avec les pieds, afin qu'il devienne plus beau.

Vers le mois de février, l'on choisit dans les oignons

rouges, récoltés au commencement de l'automne, les plus petits, que l'on repique en terre. Ils prennent de la force, de la grosseur, et poussent des pampres hauts d'un pied. Ce sont ces oignons que l'on vend dans les marchés, aux mois de juin et juillet, et qu'on mêle dans les petits pois verts.

Après qu'on a récolté l'oignon, il faut le mettre dans un endroit sec et qui ne soit point exposé à la gelée. Pour l'en garantir, il faut le couvrir avec de grosses toiles : la paille, dont quelques jardiniers sont dans l'usage de se servir, leur est plus nuisible qu'elle ne leur est utile, surtout s'ils négligent de visiter les oignons; car s'il s'en trouve qui se pourrissent, ils communiquent de l'humidité à la paille, qui se transforme en fumier et fait gâter tous les autres.

J'ai vu des oignons qu'on avait voulu garantir de la gelée avec de la paille, être totalement pourris; et lorsqu'on en enleva la première couche, ce n'était plus qu'un fumier infect.

OIGNON MARIN. (*Voyez* Scille.)

OIGNON MUSQUÉ. Plante que l'on cultive dans les jardins fleuristes.

OISEAU. Je ne décrirai pas les différentes espèces d'oiseaux qui peuplent les forêts et les plaines, et dont la plupart chantent le retour du printemps avec un charme et un délire qu'ils communiquent à ceux qui les entendent. Je me bornerai à parler de ceux dont nous tirons parti pour notre utilité et un peu pour notre agrément.

Des naturalistes ont compris dans la classe des oiseaux, les poules, les coqs, les pigeons, les canards, les oies, les paons, les poules pintades, etc., etc. Ayant fait des articles sé-

parés de ces différentes espèces, je renvoie à ces articles. Je dirai seulement qu'il y a peu d'oiseaux qui ne nous soient utiles. Les plus redoutables mangent les charognes qui nous infecteraient. S'ils font quelquefois des ravages dans les poulailliers, combien d'autres oiseaux nous délivrent de cette immense quantité d'insectes, dont la multiplicité est un fléau (1) ! D'autres nous récréent par leur ramage, ou nous servent de nourriture ; tels que l'alouette, le faisan, la perdrix, la beccasse, etc., etc.

OISEAU D'AFRIQUE, ou POULE DE BARBARIE. (*Voyez* PINTADE.)

OISEAU DE JUNON. (*Voyez* PAON.)

OISEAU DE MORT, ou OISEAU SORCIER (*Voy.* FRESAIE.)

OISEAU PEINT. C'est le même que la poule de Barbarie, ou Oiseau d'Afrique. (*Voyez* ces mots.)

OISON. Est le petit d'une oye. (*Voyez* ce mot.)

OLIVES. Fruit de l'Olivier.

OLIVIER. C'est un arbre fort utile et la source des richesses de quelques départemens méridionaux de la France. Il croît abondamment en Provence, en Languedoc et dans le comtat Vénaissin.

---

(1) J'ai entendu dire à M. Liébeau (qui a fait les *Souvenirs de vingt ans sur le règne de Frédéric-le-Grand*) que ce monarque, à qui l'on avait assuré que les moineaux francs mangeaient un boisseau de blé par an, donna ordre qu'on les détruisît tous, et que chaque paysan aurait 5 sous par tête de moineau qu'il apporterait. Cet ordre fut exécuté au-delà de ses espérances : l'année suivante, les insectes dévorèrent les blés, et l'on fut obligé d'élever des moineaux pour repeupler les champs.

On peut en élever dans nos jardins en les mettant à l'exposition du midi, et en les couvrant comme les figuiers; mais ils ne peuvent être regardés que comme objets de curiosité. La température du climat s'opposant à leur produit, ils ne donnent que très-peu de fruits; encore faut-il que les anuées soient très-chaudes et sèches.

ONDÉE. On donne ce nom à une pluie passagère. (*Voyez* PLUIE.)

ONGLES. C'est la partie qui se trouve à l'extrémité des piéds des animaux. Ils sont de différentes couleurs et de différentes formes, selon leur usage et l'espèce d'animaux à qui ils appartiennent.

Dans le cheval, l'âne, le mulet, l'ongle est très-épais et durcit à mesure qu'il s'éloigne des chairs.

L'ongle, corne, ou sabot de ces animaux, est très-tendre, parce que l'on a contracté l'habitude de les tailler, ce qui leur a donné un grand accroissement et diminué leur force naturelle; alors l'on a été contraint d'avoir recours à l'art pour leur fabriquer des semelles de fer, qui conservent cette corne que nous avons amollie.

Les bêtes de charge à pied fourchu, ainsi que le cochon et le mouton, ont aussi les doigts des pieds revêtus d'ongles en forme de sabot. L'ongle des oiseaux est la partie appelée *griffe* ou *serre*.

Les ongles des animaux sont d'un grand usage pour les arts.

OPHIOGLOSE, ou HERBE SANS COUTURE, ou LANGUE DE SERPENT. C'est une plante qui croît dans les lieux humides et quelquefois dans les endroits montagneux où il y a des sources. Sa racine est ramassée comme celle de l'ellébore; sa feuille est assez semblable à une petite feuille de poirée.

Cette plante est vulnéraire. On la fait infuser dans de l'huile d'olive; alors c'est un baume excellent pour les blessures des chevaux, soit au pied, lorsqu'il ont pris des clous, soit au poitrail ou au garrot, lorsque les harnois les ont blessés.

OPIER. (*Voyez* Obier.)

OPIUM. (*Voyez* Pavot.)

ORANGER. Un des plus beaux arbres par sa forme, la blancheur et l'odeur suave de ses fleurs et la verdure continuelle de ses feuilles, dont il n'est jamais dépouillé que dans les cas de maladies.

Quoique l'oranger ne soit naturel qu'aux provinces méridionales de la France, ils n'en fait pas moins l'ornement de nos jardins, où on l'élève en caisse. On le garantit, dans des serres, de la rigueur des hivers.

Les personnes qui ont la patience d'attendre, sèment dans des terres préparées exprès, des pepins de bigarades et mieux encore ceux de citron. Ces pepins lèvent et s'habituent au climat. Il ne faut pas pourtant les laisser exposés aux intempéries des saisons, ils périraient, ainsi que ceux que l'on fait venir de Provence ou de Gènes.

On doit serrer les orangers depuis le milieu d'octobre jusqu'au retour de la belle saison. On trouve dans le *Journal économique*, du mois de juillet 1757, un mémoire sur la culture des orangers. L'on y démontre qu'on doit préférer de les mettre dans des pots de terre à les mettre dans des caisses, à l'exemple des Génois; parce que ces pots s'échauffent plus aisément, se réfroidissent moins vite, et conservent mieux tous les sels de la terre que les caisses.

Les fleurs d'orange, à cause de leur odeur agréable, sont préférées à celles des roses, de l'ambre et du musc.

On obtient, par la distillation de la fleur d'orange, une huile qui est stomachique. On fait aussi des conserves, que

l'on sert au dessert, un ratafia délicieux, et l'on confit les écorces du fruit.

L'on assure que « si l'on mange une orange douce, entière avec l'écorce, avant la fièvre intermittente, et surtout la fièvre tierce, elle arrête souvent l'accès, et la guérit quelquefois. »

Avec le suc exprimé des oranges, délayé dans de l'eau, l'on fait une boisson, connue sous le nom d'orangeade, qui est très-salutaire.

Les feuilles d'orangers infusées comme du thé sont un très-grand calmant, et appaisent les maux de tête.

Dans les jardins publics, l'œil et l'odorat sont agréablement flattés de cette quantité d'orangers qui répandent un parfum délicieux; mais qu'est-ce que ce coup-d'œil et cette odeur en comparaison des jardins d'Hières, en Provence?

ORCANETTE. Espèce de buglose, qui croît dans les pays méridionaux, aux lieux sablonneux. On fait sécher sa racine, et elle donne une belle couleur vermeille. On s'en sert pour procurer une teinture rouge à de l'onguent rosat, à des pommades, à de la cire, en l'infusant dedans. Il n'y a que l'écorce qui soit colorante.

OREILLE D'ANE. (*Voyez* CONSOUDE.)

OREILLE DE LIÈVRE. (*Voyez* PERCE FEUILLE VIVACE.)

OREILLE D'OURS. Plante très-agréable par la variété de ses espèces, la beauté de ses couleurs et le velouté de ses fleurs. Le nom de cette plante lui est venu de la ressemblance de ses feuilles avec l'oreille d'ours.

L'on contemple, avec un nouveau ravissement, le pinceau de la nature sur ces espèces de plantes, qui méritent, avec raison, les soins des amateurs de la belle nature.

On distingue en trois classes cette plante, savoir: l'*oreille d'ours pure*, la *panachée* et la *bizarre*. La pure, n'est que

d'une seule couleur, soit cramoisi-violete soit rouge pourpre. Les jaunes et les blanches sont des espèces dégénérées : on préfère les pures, parce qu'elles sont plus grandes et plus veloutées.

L'on sème l'oreille d'ours en décembre, dans des pots. Dès le mois d'avril, la graine commence à lever. Lorsque le plan a six feuilles, on le repique; et au bout de deux ans, l'amateur choisit dans le nombre celles que la nature a pris soin d'embellir.

C'est absolument parlant dans la culture des fruits, des plantes utiles et des fleurs, que l'homme trouve le vrai bonheur, et qu'il peut s'assurer de l'empire que la nature lui accorde sur les végétaux, dont il obtient des variétés infinies, et qui lui procurent des jouissances incalculables.

L'oreille d'ours dispute de beauté avec la tulipe, par son étoffe veloutée; elle a de plus qu'elle une odeur suave, et elle fleurit deux fois par an.

Outre ces agrémens, elle a aussi son utilité; ses feuilles sont vulnéraires et bonnes pour fermer les coupures.

OREILLÈRE. (*Voyez* PERCE-OREILLE.)

ORFRAYE. (*Voyez* FRESAYE.)

ORGE. Il y a plusieurs espèces d'orges, qui sont du nombre des grains qu'on nomme *mars*, parce que l'on ne les sème que dans ce mois. Il en existe cependant une espèce qu'on nomme *orge d'hiver*, parce qu'aussi on le sème en même-temps que le froment. L'on prétend même que la farine provenant du grain de l'orge d'hiver, approche beaucoup plus du goût de celle du froment que celle provenant de l'orge de mars. Les brasseurs préfèrent pour la fabrication de la bière, celui qui a été semé avant l'hiver.

L'escourgeon est aussi une espèce d'orge que l'on cultive beaucoup dans les environs de Paris, et que l'on coupe en verd pour nourrir les vaches. *Voyez* Escourgeon.

Lorsqu'on a récolté la première coupe de l'orge carrée ou escourgeon, la seconde ne pouvant procurer une récolte abondante, l'on donne un fort labour à la terre, on la herse bien et l'on y sème des haricots ou des pois, qui sont toujours d'un grand débit auprès d'une grande ville. Les pampres de ces légumes sont un excellent fourrage pour les vaches et les moutons. On donne les pampres des haricots en verd, et l'on garde ceux de pois pour l'hiver.

Toutes les espèces d'orge produisent beaucoup de grains, mais il leur faut une bonne terre, bien cultivée et bien fumée. Cette espèce de grain ne mérite la préférence sur aucun; sa plus grande utilité est pour la fabrication de la bière. Le pain qu'on fait avec sa farine a toujours un goût désagréable; il faut, pour qu'il soit un peu bon, qu'on la mêle avec de la farine de froment. Ce pain est fort lourd et n'est bien digéré que par ceux qui s'exercent à de rudes travaux.

Les cultivateurs qui emploient l'orge pour engraisser les porcs et nourrir les volailles, feraient beaucoup mieux de lui substituer le sarrasin, qui n'*effrite* pas la terre comme l'orge, et qui au contraire l'engraisse.

En Flandres, on prépare l'orge que nous nommons orge perlé ou mondé.

Les Allemands en font beaucoup plus d'usage que nous; ils mangent l'orge en bouillie, au lait, avec du bouillon gras, ou mêlé avec des viandes, comme l'on prépare le riz.

ORIGAND, ou La petite Marjolaine sauvage. Cette plante est très-abondante dans la forêt d'Orléans. Sa tige est petite, ronde, haute de six à sept pouces et ressemblant

beaucoup à la marjolaine. Elle est très-utile en décoction pour augmenter le lait des nourrices, en ce qu'elle facilite la digestion et fait faire un chile plus abondant.

Son huile essentielle est excellente contre la douleur des dents causée par la carie.

On se sert aussi de l'origand pour des bains de pieds et pour des bains de vapeurs, qui sont excellens; ceux-ci, pour appaiser les douleurs des rhumatismes; et ceux des pieds, contre les pâles couleurs et les vapeurs.

ORME. Grand et gros arbre de futaie, connu aussi sous les noms d'*ormeau*, *ormille* et *arbre au pauvre homme*.

L'orme croît dans les champs et dans les plaines, en terre grasse et humide. Il est assez long à venir, surtout si on le sème; le moyen d'en jouir plutôt, est d'élever des rejetons qui sortent de ses racines.

C'est ordinairement au mois de février qu'on les plante.

Nos ancêtres, beaucoup plus sages que nous, habitaient leurs propriétés champêtres, et avaient ordinairement derrière leur maison une *ormaie* (1) pour leur servir d'abri et de promenade, et leur fournir leur bois de chauffage et de charronnage.

En Italie, où l'on n'a que des vignes hautes, on plante des ormes pour les accoler et les soutenir : c'est ce qu'on y appelle *orme marié* avec la vigne.

Il n'est point d'arbre qui souffre plus facilement la transplantation que l'orme : même au bout de vingt ans, l'on peut le changer de lieu, pourvu qu'on le place dans des trous fort larges et peu profonds.

(1) On appelait *ormaie*, ce que nous nommerions aujourd'hui bosquet d'ormes.

Lorsque l'orme a douze ou quinze ans, on peut couper tous les ans ses rameaux pour faire des fagots. Plus il vieillit, plus il rapporte. Si on en a beaucoup, on les ébranche en coupes réglées.

A quarante ans, l'orme est dans sa force; il croît pourtant jusqu'à soixante.

On fait avec le bois d'orme des moyeux de voitures, des essieux, des jantes, de pompes de moulins, et les parties des vaisseaux et bateaux qui sont toujours dans l'eau.

« Rai dit avoir vu en Angleterre beaucoup d'ormes de trois pieds de diamètre sur une hauteur de plus de quarante pieds. Rai rapporte encore qu'un orme de dix-sept pieds de diamètre au tronc, sur cent vingt pieds de diamètre à sa tête ou pomme, ayant été débité, sa tête seule produisit *quarante-huit charriots de bois à brûler*, et que son tronc, outre seize billots, fournit encore *huit mille six cent soixante pieds de planches* : toute sa masse fut évaluée à quatre-vingt-dix-sept tonnes. On a vu dans le même pays un orme creux, à peu près de même taille, servir long-temps d'habitation à une pauvre femme, qui s'y retira pour faire ses couches. »

En supposant que ces récits soient exagérés, il n'en est pas moins vrai que l'on doit cultiver avec soin l'orme, dont le bois est si utile pour les instrumens de l'agriculture.

L'on trouve assez souvent sur les feuilles de l'orme des espèces de vessies qui s'enflent jusqu'à la grosseur d'un œuf, qui contiennent une liqueur dans laquelle on voit nager des pucerons verdâtres. Ces vessies, dit Lémery, ont été formées par des moucherons qui ont piqué les feuilles au printemps et qui ont donné lieu à la feuille de s'étendre.

Ces vessies sont nuisibles à l'arbre, et l'on doit les détruire quoiqu'elles contiennent une espèce de beaume, bon pour fermer les plaies nouvellement faites.

Les paysans de la Provence, après avoir passé cette espèce de baume naturel dans un linge, y font infuser des fleurs de millepertuis : la liqueur devient rouge et se conserve plusieurs années; la plus vieille est la meilleure.

ORMIN. Plante cultivée dans les jardins. Elle a quelque rapport avec la sauge. Plusieurs naturalistes la confondent avec l'orvale. (*Voyez* ORVALE.)

ORNE. Espèce de frêne, qui croît dans les forêts et sur les montagnes, et dont l'écorce est lisse et roussâtre. (*Voyez* FRÊNE.)

ORNITHOGALE, ou CHURLE. Plante qui croît dans les haies et dans les blés. Sa racine est bulbeuse. On la mange en guise d'oignons, dans les lieux où elle croît abondamment.

L'on s'en sert avec succès pour faire uriner les chevaux qui sont échauffés, en leur mêlant de cette racine, coupée par petits morceaux, dans du son mouillé.

ORNITOPODE, ou PIED D'OISEAU. Plante qui croît dans les champs et dans les terres arides. Elle pousse plusieurs tiges rameuses presque couchées à terre.

Cette plante fleurit en juin. Prise en décoction, elle est excellente pour chasser les graviers des reins; appliquée en cataplasme, elle convient pour les hernies.

OROBANCHE. Cette plante croît toujours dans le voisinage du lin, du chanvre, dans les blés et contre les genêts. Ses racines sont bulbeuses, grosses comme le pouce et arrondies. Elle pousse une tige haute d'environ un pied, d'un rouge jaunâtre, velue et fragile, qui se corrompt en peu de temps.

On mange l'orobanche à l'automne, comme les asperges.

L'on prétend que cette plante met le taureau en rut quand il en a mangé; c'est pourquoi on la nomme aussi herbe à taureau.

OROBE. Cette plante se sème, dans plusieurs départemens de la France, pour la nourriture des bestiaux. Ses tiges sont hautes d'environ deux pieds. Ses feuilles ressemblent à celles de la lentille; ses fleurs sont légumineuses. Cette plante fleurit à la fin du printemps et sa semence est mûre en juillet. C'est une nourriture très-agréable pour les pigeons, et qui les fait beaucoup multiplier.

L'orobe n'a pas besoin d'une terre fumée et grasse; elle vient dans les terres maigres et sablonneuses. Ceux qui n'en veulent retirer que du fourrage, la fanchent au mois de juin, quelque temps avant sa fleur, les feuilles étant alors très-abondantes. L'orobe est difficile à faner, la moindre humidité la fait périr. Elle est employée plus utilement en fourrage vert qu'en fourrage sec. L'on peut et l'on doit ne pas sécher la totalité, afin d'avoir de la graine, qui, comme je viens de le dire, est très-utile pour les pigeons : d'ailleurs l'orobe qu'on ne resème point, ne vient qu'en très-petite quantité; alors elle ne donne plus autant de facilité pour *rafourer* les bestiaux dans les étables. Elle est surtout d'une grande utilité à l'époque du mois de juin, temps où les champs sont couverts de grains et de fourrages, et où conséquemment les troupeaux ne peuvent aller pâturer.

L'on connaît aussi une autre espèce d'orobe, nommée *orobe des bois* : c'est de la graine de cette plante qu'on se sert en médecine.

L'on a fait, avec la graine d'orobe cultivée, du pain dans les temps de disette; mais ce pain n'a point un goût agréable et n'est pas nourrissant.

ORONGE. La meilleure espèce de champignon, connue en Guienne.

ORPIN. Plante connue sous les noms de *reprise*, de *joubarbe des vignes* et *de fève épaisse*. L'orpin ressemble à la joubarbe, par sa feuille, par sa fleur et par son fruit.

La racine de l'orpin est formée de tubércules charnus et blancs. On fait usage de ses racines et de ses feuilles; elles sont vulnéraires et consolidantes; appliquées intérieurement sur de nouvelles plaies, elles arrêtent le sang et cicatrisent la plaie.

L'orpin doit être cultivé en terre grasse, et à l'ombre; il se multiplie de semence et de plant enraciné.

ORTIE. Elle est trop souvent le désespoir des cultivateurs et le fléau des moissons. Elle peut-être utilisée de différentes manières, selon les espèces. L'ortie commune, verte ou sèche, donne beaucoup de lait aux vaches, qui la mangent avec plaisir.

L'ortie perce à travèrs des couches très-épaisses de pierres dont certains terrains sont couverts. Il en est qu'on laisse en friche, qu'on pourrait utiliser en cultivant l'ortie.

L'on trouve communément l'ortie dans les fossés, pourvu qu'ils ne soient point trop humides; elle vient surtout dans les lieux ombrageux, où elle s'élève à une hauteur prodigieuse.

En Suède on la cultive beaucoup. Les Suédois lui attribuent la rareté des épizooties dans leur pays.

« Baer, qui a fait des recherches sur les maladies épizootiques de la Suède, a joint à son Mémoire, des détails très-intéressants sur les propriétés de l'ortie et sur sa culture.

» On retrouve ces mêmes détails dans deux autres Mémoires traduits du Suédois, et publiés par le baron de Servières, qui ne vont pas à moins qu'à fertiliser, par l'ortie, les

sables d'Olonnes, les landes de Bordeaux, les cantons arides de la Champagne, du Béry, etc., etc. »

Si l'ortie ne fait pas ces miracles là, il est certain que dans beaucoup d'endroits, elle offrirait une ressource précieuse pour la nourriture des vaches.

L'un des inconvéniens des orties, (dit Gilbert, qui a étudié à fond toutes les plantes utiles à la nourriture des bestiaux) c'est d'être trois ans avant de donner une récolte médiocre; ce qu'elle a de commun avec toutes les plantes très-vivaces. On en accélère la jouissance en les plantant; mais le procédé entraîne des soins et des dépenses.

Quoique l'ortie, dit toujours Gilbert, vienne spontanément dans la plupart des terrains, il ne faut cependant point croire qu'elle donnera des produits considérables, qu'elle réussira même si on ne la cultive avec soin; il lui faut un sol très-ameubli par différens labours, surtout si on la plante.

Le sol qui reçoit les semences n'a pas besoin d'être aussi profondément divisé, il lui faut pourtant des engrais; mais les plus légers sont les meilleurs, et il faut avoir soin de les répandre très-claires. Une fois établie, l'ortie n'a plus de fin, surtout si l'on a l'attention de laisser quelques pieds venir à graine; le vent qui la disperse renouvelant sans cesse les plantes qui périssent.

L'ortie donne plusieurs coupes; si on la fauche en verd, elle se renouvelle facilement et peut donner toute la saison une nourriture abondante pour les vaches et les bœufs.

Il est bon d'observer qu'il serait dangereux de la donner seule aux bestiaux; elle ne doit entrer dans leur ration que pour un quart.

Lorsqu'on la fait faner, pour la donner sèche l'hiver aux bestiaux, on la met dans un grand baquet qu'on remplit d'eau bouillante; on la laisse infuser pendant quelque temps et quelquefois même toute la nuit. On donne

aux vaches l'infusion à boire, et la plante à manger; elles sont très-avides de l'une et de l'autre.

La graine d'ortie, donnée aux chevaux, mêlée dans leur avoine, leur donne beaucoup de feu; elle les rend très-ardens et très-aptes à l'acte de la génération.

L'écorce de cette plante donne un assez bon fil, dont on fait de belles toiles.

J'ai donné, dans mon *Recueil d'économie rurale*, des détails circonstanciés sur la manière de s'en servir et de l'employer.

Tant d'avantages, et surtout celui de braver plus qu'aucune autre plante l'intempérie des saisons, devraient en étendre la culture, surtout dans les pays où il se trouve des terres dont les inégalités et les pierres qui les couvrent empêchent qu'elles ne soient ensemencées en grains, ou du moins qu'elles ne donnent de bonnes récoltes.

On voit bien que je n'ai parlé que de la grande ortie, la seule dont on puisse tirer véritablement avantage.

ORVALE, ou Toute-Bonne. Plante cultivée dans les jardins et dans les vergers.

Cette plante a une odeur forte; elle est toute d'usage dans quelques cantons de la France. On infuse les fleurs d'orvale et celles du sureau, et l'on obtient du vin muscat.

Tragus assure que ce vin est d'un grand secours pour quelques maladies de femme.

L'orvale supplée au houblon dans la fabrication de la bière. Lorsqu'on la fait bouillir dans les chaudières, elle donne à la bière une force qui enivre, même lorsqu'on la prend en petite quantité.

Les Anglais font des gâteaux dans lesquels ils introduisent des fleurs d'orvale, comme nous la fleur d'orange.

Les feuilles de l'orvale sont ridées, gluantes, oblongues, larges en leur base et terminées en pointe; ses fleurs sont

disposées en longs épis, comme par anneaux, d'une seule pièce, en gueules, bleuâtres, et la feuille supérieure allongée en forme de faucille ; à chaque fleur succèdent quatre grosses graines arrondies de couleur noirâtre.

OS. C'est une substance endurcie qui soutient toutes les parties du corps des animaux.

Les os sont employés pour faire des touches de clavecin, de piano *forte*, des spatules, des peignes, des jetons. Ils suppléent en général à l'ivoire dans beaucoup de petits ustensiles moins chers que ceux fabriqués avec l'ivoire.

Les os de moutons calcinés donnent une poussière propre à dégraisser les pierreries et nettoyer l'argenterie sans la rayer.

Les os de bœuf avaient servi aux cordonniers, jusqu'en 1761, à polir les semelles de souliers. A cette époque, la société littéraire de Clermont rectifia l'art utile de faire des bouillons gras, très-bons, très-nourrissans avec des os de bœufs, les réduisit en gelée, et en fit des tablettes pour l'utilité des voyageurs. (1)

Les tablettes de bouillon osseux, peuvent aussi servir de coulis de viandes et sont d'un prix qui permet aux pauvres de s'en procurer.

Une tablette est la dose d'un excellent bouillon, ou d'un potage très-sain pour une personne.

Les tablettes étaient oubliées; mais M. Cadet de Vaux, qui s'occupe sans cesse d'améliorer le sort des malheureux, les a renouvelées et perfectionnées.

OSEILLE. On la trouve communément dans les prés, dans les forêts, et on la cultive dans les jardins pour l'usage de la cuisine.

---

(1) Voyez le Mémoire de la société de Clermont sur l'*usage économique du digeste de Papin*, année 1761.

L'on connaît plusieurs espèces d'*oseilles*, savoir : l'*oseille ordinaire* ou *oseille longue*, l'*oseille franche* dont les feuilles sont rondes, la *petite oseille sauvage* ou *oseille de moutons*. Cette dernière croît dans les prés, dans les lieux sablonneux. Les brebis en sont très-friandes et la recherchent dans le pâturage, ce qui lui a fait donner le nom d'*oseille de moutons*.

L'on fait avec les feuilles de toutes ces oseilles des sauces très-bonnes, qui rendent les viandes plus agréables et excitent l'appétit par leur goût acide.

L'oseille prise en bouillon est rafraîchissante et tempère le mouvement du sang. L'on extrait de l'oseille un sel qui est propre à enlever de dessus le linge les taches d'encre et de rouille.

OSERAIE. L'on donne ce nom au lieu planté de jeunes osiers.

OSIER. Espèce de saule. (*Voyez* Saule.)

OSIER NOIR. (*Voyez* Marseau.)

OSMONDE. (*Voyez* Fougère.)

OUATTE, ou Herbe de la Houette. (*Voyez* Apocin.)

OURAGAN. Phénomène ou tourbillon d'air produit par des vents contraires, qui cause la désolation et l'épouvante dans les champs et dans les villes, et dont la prudence humaine ne peut se garantir.

OURS. Animal féroce connu. Sa chair est bonne à manger. On en tire beaucoup d'huile, qui, préparée, peut servir aux mêmes usages que l'huile d'olive. Sa peau fait une bonne fourrure.

OUTRE. (*Voyez* Peau.)

OYE, ou Oie. Animal domestique, bon à manger et d'un grand produit dans une basse-cour.

L'oye est un oiseau amphibie, qui vit, comme le canard, sur la terre et dans l'eau.

Quoique ces oiseaux s'élèvent partout, l'on ne peut en tirer partie que dans des endroits où l'on a des mares courantes, ou auprès des rivières.

La ponte des femelles commence ordinairement en mars, et elles couvent à la fin de mai.

Lorsqu'on peut élever beaucoup d'oyes, le bénéfice est certain. Comme le canard, l'oye se plume deux fois par an. Ses plumes sont plus douces que celles du canard; les petites de la poitrine et du croupion sont très-estimées; c'est ce qu'on appelle duvet.

Beaucoup de marchands mêlent du duvet de celles qui sont grisâtres avec l'édredon, et le vendent fort cher.

Les plumes des ailes de l'oye fournissent des plumes à écrire. C'est en mars et en septembre qu'on plume les oyes.

Il est plus avantageux de tremper les plumes à écrire dans de l'eau bouillante pour les dégraisser, que de les passer dans de la cendre chaude, qui, si elle est trop chaude, peut brûler le *canon* et frustrer le propriétaire d'un grand bénéfice; et, si elle n'est pas assez chaude, ne produit pas l'effet qu'on en attend.

Il y a deux espèces d'oyes, la grande et la petite; la première est préférable, parce qu'elle fournit une plus grande quantité de plumes.

On appelle le mâle de l'oye *oyard* ou *jars*; un seul suffit pour huit femelles.

Il faut, autant qu'il est possible, avoir des oyes blanches, la plume et le duvet blanc étant le plus estimé, à moins, comme je viens de le dire, qu'on ne veuille abuser du peu de connaissance des acheteurs pour mêler les duvets gris avec de l'édredon; et c'est un grand mal que de tromper.

Pour avoir plus d'oyes blanches que de chamarrées, il

faut que les jars soient blancs. En général, ils varient beaucoup moins dans leur plumage que les femelles.

Il est essentiel, pour hâter la ponte et la couvaison de l'oye, de lui donner des grains échauffans dès le mois de février, afin que sa ponte finisse d'assez bonne heure, pour que les petits qui en proviendront puissent prendre leur croissance dans la belle saison, ces volailles étant très-sensibles aux froids.

Les oyes pondent quinze ou dix huit œufs. Le temps de la couvée est de vingt-sept ou trente jours, selon le degré de chaleur.

Aussitôt que les petits sont nés, il faut leur préparer une nourriture faite avec du sarrasin pilé et détrempé dans du lait ou des cailles de lait. Cette nourriture leur est nécessaire dans les premiers jours; après, on leur donne des pommes de terre cuites mêlées avec du sarrasin.

Je recommande le sarrasin de préférence à l'orge, qui est trop froid et qui peut être employé à d'autres usages.

Jusqu'à ce que les oisons aient quinze ou dix-huit jours, il faut les tenir chaudement, parce que le duvet qui les couvre ne suffirait pas pour les garantir.

Si le soleil est chaud, l'on peut les laisser sortir avec leur mère; mais si le temps menace de la pluie, il faut les tenir enfermés, parce que la pluie leur est préjudiciable, et qu'il est fort rare qu'ils ne meurent pas lorsqu'ils ont été mouillés.

Quand ils ont atteint un mois, on peut les abandonner au soin de leur mère; mais il faut toujours leur donner une nourriture subtantielle pour les garantir de la diarrhée. Cette maladie est très-commune aux oyes et les fait périr. Elle leur vient, lorsqu'on n'a pas l'attention de leur donner une nonrriture échauffante qui puisse leur faire un bon chyle. Si l'on se contente de les laisser pâturer et

chercher avec les autres volailles les graines qui tombent autour des granges, l'on perdra le fruit de ses peines.

En les nourrissant avec du sarrasin, l'on prévient la diarrhée. C'est encore une raison pour cultiver ce grain; car il est plus sage de prévenir le mal que de chercher les moyens de le guérir.

Lorsqu'on s'aperçoit que les oyes ont cette maladie, il faut, pendant quelques jours, les priver de pâturages, leur donner le matin du sarrasin pilé, mouillé avec du vin ou du cidre, et leur faire manger des petits glands de chêne; avec ce soin on les guérira.

Le bénéfice réel qu'un fermier retire d'un troupeau d'oyes, doit être suffisant pour le déterminer à prendre soin de ces volailles, qui, à tous égards, doivent être préférées aux canards, soit pour le produit du plumage, soit pour la vente. Ce n'est pas que je conseille de négliger d'avoir des canards, tous deux sont productifs, mais l'oye l'est encore davantage.

Il n'est pas avantageux pour un fermier de laisser pâturer ses oyes dans les prairies avant les fauchaisons, parce qu'ils y feraient du dégât.

C'est à tort qu'on a taxé l'oye d'être stupide; elle est au contraire vigilante et attentive; son sommeil est léger : elle se réveille au moindre bruit; elle est même aussi propre à garder une maison de campagne la nuit que quelques chiens. On sait que les oyes sauvèrent le Capitole. Des qu'elles entendent quelques bruits, elles ne cessent de jeter des cris.

Lorsqu'on mène pâturer les oyes dans les prés, il faut avoir soin de les nettoyer des herbes mal-faisantes; la jusquiame et la cigue sont des poisons très-subtils pour ces volailles.

OZEILLE. (*Voyez* Oseille.)

P.

PACANIER. Arbre très-grand, d'un bois excellent pour la charpente et la menuiserie. Il porte des noix longues, lisses, de la grosseur du doigt et de la forme d'une olive. Son amande est douce et agréable; on en tire de l'huile très-fine et très-bonne à manger. Cette espèce de noyer résiste au grand froid. Il est originaire d'Amérique, et très-bien naturalisé en France depuis long-temps. On le multiplie de semence et de greffe. Pour le semer, on fait germer les noix dans du sable, et on les met en terre au commencement du printemps.

PADUS, ou Bois de Sainte-Lucie (*Voyez* à l'article Cerisier.)

PAILLE. Se dit du tuyau ou de la tige de tous les grains.

PAIN. Nom donné à la pâte cuite qu'on fait avec les farines de grains.

La bonté du pain consiste dans la manière de le faire. Il faut ne mettre du levain que proportionnément à la quantité de farine qu'on emploie; il faut aussi que l'eau que l'on verse sur la farine ne soit pas trop chaude.

Pour que le pain soit d'un bon goût et bien digestif, il faut que la pâte soit bien pétrie, bien battue, et qu'elle soit bien cuite.

PAIN BLANC. (*Voyez* Obier.)

PAIN A COUCOU. C'est la plante nommée *alleluia*. Voyez ce mot.

PAIN D'OISEAU. (*Voyez* JOUBARBE.)

PAIN DE POURCEAU. Plante qui croît dans les bois, dans les haies, dans les buissons. On la cultive dans les jardins.

Sa graine offre une singularité remarquable. Quand on la sème elle ne lève point comme les autres; mais se transforme en racine, qui pousse des feuilles. Ses fleurs paraissent au commencement de l'automne, et durent tout l'hiver, ce qui la fait cultiver dans les jardins. Elle périt au printemps et repousse l'été.

Il faut éviter de prendre cette racine en infusion et en cataplasme, et, comme le font quelques habitans des campagnes, en boisson. Elle excite des inflammations à la gorge, et en cataplasme, sur l'estomac, elle produit des nausées et des vomissemens très-fatigans.

PALME DE CHRIST, ou PALMA CHRISTI. Sous arbrisseau, dont les tiges sont comme un roseau. Ses feuilles sont larges et dentelées et ressemblent à une main. L'on fait avec sa graine une huile bonne à brûler; mais qui répand une odeur forte. Cette huile est aussi fort bonne pour chasser les insectes des meubles en bois. Le palme de Christ fait ornement de parterres.

PAISSE-SOLITAIRE. Oiseau commun en France. Il ressemble à la grive. On l'élève en cage à cause de son chant doux et agréable. Il chante la nuit comme le jour.

PANAIS, ou PASTENADE. Il se cultive dans les jardins. Quelques naturalistes le désignent sous le nom de *grand chervi cultivé*.

Cette plante est fort en usage dans les cuisines. Sa racine est longue, et, quand elle se plaît dans une terre, elle devient quelquefois grosse comme le poignet.

Le panais a un goût et une odeur agréables; il pousse une tige grosse, droite et ferme. Ses feuilles sont dentelées et très-touffues.

Dans tous les cantons où l'on a le bon esprit de cultiver les carottes pour la nourriture des bestiaux, on leur associe ordinairement les panais ; ils offrent à peu près les mêmes avantages.

Il est bon, cependant, d'observer que, si le panais est, ainsi que la carotte, une excellente nourriture pour les bêtes à cornes et pour les moutons, il n'est pas prudent d'en donner en quantité aux chevaux. Ceux qu'on nourrit de panais dépérissent aussitôt qu'on les met à une autre nourriture. Ils deviennent mous, pesants, ont la tête gonflée, et sont sujets à des fluxions périodiques, qui souvent leur font perdre la vue.

Il n'en faut pas moins cultiver le panais, quoiqu'on ne le puisse donner aux chevaux. La même cause qui produit dans ces animaux des effets aussi nuisibles, en produit, au contraire, de très-avantageux sur tous les bestiaux qu'on veut engraisser, et il augmente le lait des vaches, des brebis et même des ânesses.

« La Société d'agriculture de Bretagne a publié, dans le *Recueil de ses Mémoires*, années 1757 et 1758, des détails très-intéressans sur les avantages de la culture des panais. Il résulte des expériences faites par le Brigant, qu'un champ semé en panais donne un bénéfice triple de celui qu'on retirerait s'il était semé en froment ; et la Société observe que les champs à blé, dans ce canton, rendent de neuf à dix pour un.

» La même terre produit la même année une récolte de choux et une de fèves. »

La terre étant très-bien préparée, bien divisée par la nécessité de fouiller pour récolter les panais et navets, est propre à recevoir des grains ou même du lin.

Il ne faut pas se persuader qu'on peut trouver dans la culture du panais les mêmes avantages dans toutes les

terres ; mais il est certain qu'on en retirera de très-grands lorsqu'on le placera dans les terrains qui lui conviennent. C'est le même à peu près que pour celui où se plaisent les carottes. Les détails de culture sont aussi les mêmes que pour les carottes.

Le panais se sème comme la carotte ; et comme elle, il ne donne de graine que la seconde année. Pour en obtenir de belle, il faut le transplanter, l'accoter contre un arbre, ou lui donner un tuteur, afin que les vents n'agitent point sa tige, qui vient quelquefois à six ou sept pieds de hauteur. J'en ai eu chez moi qui ont monté jusqu'à dix pieds.

Le panais supplée à l'orge pour la fabrication de la bière.

On peut en tirer un grand parti en le semant dans les chanvres.

Le panais sauvage, ou le petit panais, diffère du panais cultivé, par la feuille et la longueur de sa racine. L'on s'en sert néanmoins dans les cuisines, comme de l'autre.

En semant sa graine, en réitérant la semence et en la soignant, on obtient une qualité très-bonne, de même qu'avec la carotte sauvage on obtient la carotte cultivée.

PANIER. Ustensile qu'on fabrique avec de l'osier blanc ou noir, du coudrier, viorne, troêne, saule ou d'autres bois lians. On fait des paniers à ânes, à vendanges, à poignées, à anses ; enfin d'une manière variée, selon les choses auxquels on les emploie.

PANIC ou Panis. Petit millet que l'on cultive en grand, que l'on fait monder et qu'on mange préparé comme le riz.

Ce petit millet est originaire de l'Inde, et réussit très-bien dans les climats tempérés.

PANICAUT. C'est le chardon roland.

PAON. Oiseau connu de tout le monde, et distingué de tous les oiseaux par la beauté de son plumage, la longueur de sa queue et les yeux brillans dont elle est ornée.

Le paon et le coq-d'inde sont les seuls oiseaux qui aient la faculté d'étendre leurs queues en rond. Pluche dit, avec raison, que le paon est à la vue ce qu'est le rossignol à l'oreille. Sa beauté a été cause qu'on l'a consacré à la déesse Junon.

Le paon se nourrit des mêmes alimens que les poules; mais il aime l'orge de préférence.

Des personnes, habitant la campagne, ont des paons par curiosité et aussi pour leur servir de baromètre. Le paon annonce, par son cri plaintif, le mauvais temps vingt-quatre heures d'avance.

PAON. On donne ce nom à un grand papillon, sur les ailes duquel sont peints des yeux semblables à ceux de la queue du paon.

PAPAS. (*Voyez* Batatte.)

PAPILLONS. Insectes qui, malgré leurs beautés, devraient être tous détruits, puisqu'ils donnent naissance à une innombrable quantité de chenilles qui dévorent les fruits et les plantes. Les curieux en font des collections. Parmi les plus beaux, on distingue les *nymphes*, les *chevaliers*, les *héliconiens*, les *danaïdes*; les *hespéries* et les *bombices*. L'on peut voir ces espèces à la riche collection qui est au Cabinet d'histoire naturelle du Muséum Impérial des Plantes, à Paris.

PAPILLONS DES BLÉS. (*Voyez* Blé.)

PAQUERETTE, ou Pasquette. (*Voyez* Marguerite.)

PARELLE. (*Voyez* PATIENCE.)

PARFUM. Nom donné à l'odeur aromatique, plus ou moins subtile et suave, qui s'exhale d'une substance odorante.

Nos parfumeurs sont parvenus à tirer des essences de la rose, du jasmin, de l'œillet, de la tubéreuse, de la marjolaine, de la fleur d'orange, du citron, qui le dispute aux parfums que nous tirions de l'Arabie.

Il n'y a pas un siècle que les personnes riches, qui voulaient avoir des *pots-pourris* (1) et des cassolettes, les faisaient venir d'Arabie et les payaient fort cher. Aujourd'hui, l'on en fait en France qui valent, pour l'odeur, ceux qu'on tiraient de bien loin et qui coûtent beaucoup moins.

« L'usage des cassolettes est fort ancien. Les Indiens ont, de tous temps, brûlé des parfums dans des espèces de réchauds pour recevoir plus magnifiquement leurs convives. L'encensoir fumant est, dans la main du prêtre, une cassolette.

» L'on sait jusqu'à quel degré les Romains ont poussé le luxe dans les odeurs, soit pour les sacrifices, soit pour donner une marque de leurs respects envers les hommes constitués en dignités. Ils s'en servaient dans les bains, aux spectacles; et la profusion des parfums devint si excessive lors des funérailles, que même l'usage en fut défendu. »

PARIÉTAIRE. Plante connue également sous le nom de *paritoire*, ou *casse pierre*, ou *perce muraille*. Elle croît abondamment dans les vieux murs.

Les feuilles de la pariétaire sont d'un grand usage en

(1) On nomme *pot-pourri* une composition odoriférante formée d'un amas de fleurs. Il faut y ajouter du sel pour empêcher la corruption.

médecine, et d'une utilité reconnue pour faire des injections dans les narines des chevaux qui menacent de la morve; et même, lorsque cette funeste maladie est déclarée, la pariétaire est encore très-bonne pour nettoyer les narines du cheval malade.

PARCHEMIN. Espèce de papier préparé avec la peau de mouton. Le parchemin, servait pour écrire avant qu'on eût inventé le papier. On en couvre aujourd'hui les livres sous le nom de *basane*.

Avec les rognures du parchemin on fait de la colle pour préparer la chaîne des étoffes de laine, de coton, et pour coller le papier à écrire.

PAS D'ANE. (*Voyez* Tussilage.)

PASSE, ou Passerilles. On donne ce nom à des raisins muscats séchés au soleil. On en fait un grand commerce à Frontignan. Dans ces pays-ci, où le muscat ne mûrit pas toujours bien, on le fait sécher dans un four tiède et à plusieurs fois; il acquiert, en séchant, un goût de sucre qu'il n'a pas étant vert.

Ce raisin est très-bon pour les malades, et surtout pour les femmes qui ont atteint l'âge nommé *critique*. Les feuilles de la vigne du raisin muscat sont aussi très-salutaires aux femmes à cette époque. On les prend en infusion comme du thé.

PASSE-FLEUR. On donne ce nom à la coquelourde des jardins et à l'œillet d'Inde.

PASSE-PIERRE, ou Perce-Pierre. C'est une plante qui pousse des tiges longues d'environ un pied et rampantes à terre. Ses fleurs sont jaunes et sa graine ressemble à celle du fenouil; elle est seulement plus grosse.

Cette plante croît naturellement dans les endroits humides et pierreux. Elle meurt au commencement de l'hiver et renaît vers la fin de juin. On lui a donné le nom de passe-pierre, parce qu'elle sort d'entre les fentes des pierres. L'on en trouve beaucoup dans les murs des mâsures.

La cueillette de la *passe-pierre* est permise à tout le monde. Les femmes et les enfans font ordinairement cette récolte. La passe-pierre se confit dans les cornichons, et on la sert sur les salades l'hiver.

Les feuilles de la passe-pierre sont apéritives et aiguisent l'appétit.

PASSE-RAGE, ou CHASSE-RAGE. C'est une plante qui croît abondamment dans les lieux ombrageux. Sa racine est grosse comme le doigt, blanchâtre et rampante sous terre. Ses feuilles ressemblent à celles du citronier, à l'exception qu'elles sont dentelées.

Toute cette plante est aromatique et d'un goût approchant du poivre et de la moutarde. C'est un excellent anti-scorbutique.

L'on exprime le jus de la passe-rage pour faire des sauces piquantes, qui exigent d'être très-relevées d'épices.

PASSE-RAGE SAUVAGE. (*Voyez* CRESSON DES PRÉS.)

PASSE-ROSE. C'est l'œillet dit *œillet de Dieu*. (*Voyez* ce mot.)

PASSE-VELOURS. (*Voyez* AMARANTHE.)

PASTEL, ou GUESDE. Plante que l'on culive dans plusieurs départemens méridionaux de la France, et même en Normandie ; ce qui détruit l'objection qu'elle ne vient que dans les pays chauds.

Cette plante pousse des tiges hautes de trois pieds. Ses rameaux sont chargés de beaucoup de feuilles, qui sont lisses et d'un vert bleuâtre. Ses fleurs sont jaunes et en croix.

Le pastel fait une très-belle couleur bleue et mérite d'être cultivé. Il demande à être semé dans une terre légère, noire et fertile; on le sème en avril. Lorsque la plante commence à grandir, on la sarcle, sans quoi les plantes parasites l'étoufferaient.

L'on fait deux récoltes des feuilles de pastel dans l'année; la première au mois d'août, la seconde à la fin d'octobre, et plutôt, si les gelées blanches sont un peu fortes. Les feuilles du pastel craignent la gelée et ne valent plus rien quand elles en ont été attaquées.

« Lorsque la plante est venue à sa maturité, l'on coupe toutes les feuilles; on les met en tas pour qu'elles se flétrissent, ayant soin de les mettre à l'abri du soleil et de la pluie. Ensuite on les broie sous la meule d'un moulin, jusqu'à ce qu'elles soient réduites en pâte; puis on fait des piles de cette pâte; on la presse bien avec les pieds; on la bat et on l'unit dans la crainte qu'elle ne s'évante. Quinze jours après, l'on ouvre les petits morceaux, on les bat de nouveau, et on mêle en dedans, la croûte qui s'était formée en dessus, puis on fait de cette pâte de petites pelottes. Cette opération s'appelle *mettre en coque*. C'est dans cet état qu'on les vend aux marchands sous les noms de *pastel*, *cocagne*.

» Le pastel, ainsi préparé, fournit une excellente teinture bleue, très-solide, et avec laquelle on fait toutes les nuances. »

Aujourd'hui, que l'on a tant de difficulté à se procurer de l'indigo, l'on devrait cultiver, avec plus de soin, le pastel, qui peut le remplacer.

Il faut avoir soin de recueillir de bonne graine pour ressemer l'année suivante.

Il arrive quelquefois que les sauterelles dévorent tout un champ de pastel dans une soirée. Quand ce malheur arrive, il faut sur le champ couper toutes les feuilles pour que les pieds en repoussent de nouvelles.

On ne doit point mettre de pastel dans le même champ l'année d'après; mais on peut y semer du blé, qui viendra très-bien; la terre ayant été bien nettoyée des mauvaises herbes, et la racine de cette plante étant grasse et nourrissant la terre.

L'on connaît plus particulièrement le pastel en Normandie, sous le nom de *vouëde*.

PASTENADE. (*Voyez* PANAIS.)

PASTEQUE. (*Voyez* CITROUILLE.)

PATATE, ou PAPAS. (*Voyez* BATATTE.)

PATIENCE. Cette plante est sauvage et cultivée. Elle vient communément dans les lieux aquatiques. Sa racine est très-fibreuse, noire en dehors et d'un jaune de buis en dedans. Elle est très-astringeante. Son suc est spécialement utile pour les ulcères qui rongent la bouche. On la prend en infusion pour les maladies de peau.

La *patience des jardins*, ou *rhubarbe des moines*, a les mêmes vertus que la rhubarbe bâtarde.

La *patience rouge* ou *sang de dragon*, se cultive dans les jardins, pour servir d'herbe potagère. On la distingue de toutes les autres par son suc rouge, et les nervures couleur de sang qui s'entrelacent dans les feuilles.

Horace a célébré cette plante dans ses louanges de la vie rustique.

La *patience sauvage* se prend en infusion contre les obstructions.

La *patience violon* est cultivée par les Provençaux, parmi leurs plantes potagères.

L'oseille, le bon henry, les épinards sont regardés, par beaucoup de botanistes, comme des espèces de patiences.

PATTE D'OYE. Espèce d'arroche sauvage, qui croît le long des vieilles murailles et dans les lieux incultes.

Il faut avoir soin de la détruire, car on assure qu'elle fait mourir les cochons qui en mangent. Ce qu'il y a de certain, c'est qu'elle leur donne une diarrhée qui les incommode beaucoup, en en mangeant même une très-petite quantité.

PAVÉ. Est le nom vulgaire que l'on donne à la pierre sur laquelle on marche, dans les rues et sur les grands chemins.

PAVIE. (*Voyez* PÊCHE.)

PAVOT BLANC. C'est la plante qui donne l'opium. Sa racine est, comme le reste de la plante, empreinte d'un suc laiteux et amer. A ses fleurs succède une coque de la grosseur d'une orange, remplie de graines arrondies. Cette graine est adoucissante, pectorale, et peu ou point somnifère, selon la quantité qu'on en prend.

L'on tire, par l'expression de cette semence, une huile qui est propre à décrasser, à polir et adoucir la peau.

PAVOT CORNU. Cette plante vient sans culture. On en trouve beaucoup au bois de Boulogne, près Paris, devant le château de Madrid. Cette espèce de pavot résiste au froid. Si l'on sème sa graine dans les jardins, on en obtient des variétés doubles qui sont fort belles.

PAVOT NOIR CULTIVÉ. Il fait l'ornement des jardins par ses agréables variétés. C'est particulièrement de sa graine que l'on tire l'huile connue sous le nom d'*huile de pavot*. L'on s'en sert pour les lampes, pour les fritures ; c'est enfin l'huile d'olive des pauvres. On l'appelle *pavot noir*, parce que ses semences sont noirâtres.

PAVOT ROUGE DES CHAMPS, ou COQUELICOT. Sa racine est moins grosse que celles des autres espèces de pavots. Elle est fibreuse et amère au goût.

Cette espèce de pavot croît partout dans les champs, et principalement dans les grains et les lins, dont la belle fleur bleue fait un contraste admirable avec la fleur rouge du coquelicot.

Dans le coquelicot, la fleur est la seule partie qu'on emploie. Toutes les maîtresses de maison à la campagne doivent en faire cueillir et la conserver pour l'hiver. Elle est adoucissante et facilite l'expectoration dans les rhumes et dans les toux sèches.

PAVOT ÉPINEUX, ou ARGEMONE. Cette plante est le *chardon béni* des Américains. On la cultive dans les jardins.

PEAU. Nom donné à l'enveloppe qui couvre superficiellement la chair des animaux et la pulpe des fruits.

Les peaux se préparent pour notre utilité journalière. L'art du tanneur et du corroyeur est un des plus importans dans la société ; c'est par l'industrie d'un tel art qu'on est parvenu à imiter la peau du castor avec celle de la chèvre et du bouc. Pour cela, elles sont corroyées à l'huile ; les peaux de veaux et de moutons sont passées au lait de chaux.

Toutes les peaux ont leur utilité, mêmes celles des

poissons, telles que celle de l'anguille qui fait des ficelles, et celle du requin qui sert à limer le bois et le fer, étant couverte d'espèces de pointes.

PÊCHE, ou PÊCHER. Arbre qui produit le meilleur fruit de l'Europe. Il demande beaucoup de soins et d'intelligence : c'est réellement un art que de soigner et tailler les pêchers. C'est à Montreuil, près Paris, qu'il faut voir les beaux espaliers de pêchers, qui font une des principales richesses de ce village.

L'on connaît beaucoup d'espèces de pêchers ; mais ils ne sont pas tous de la même qualité. Les meilleurs sont : la *petite et grosse mignone*, la *Magdeleine rouge*, la *galande*, le *téton de Vénus*, la *pêche d'Italie*, la *violette hâtive*, le *bourdon*, la *chevreuse*, la *pourprée*, la *persique*, l'*admirable*, la *bellegarde*, la *royale* et le *pavie de Pompone*. Cette dernière est estimée par sa grosseur énorme.

Il y a encore une espèce de pêcher *nain*, qu'on cultive beaucoup à Orléans, et qui fait l'amusement des curieux. Ce pêcher se cultive dans des pots ; on le sert sur l'arbre, sur la table. Il rapporte quelquefois jusqu'à vingt-cinq pêches.

Le pêcher se greffe sur l'arbre même, provenant du noyau de son fruit ; mais il ne vient jamais aussi bien que greffé sur l'amandier et le prunier. Sur ces deux espèces, il est beaucoup moins sujet à la gomme.

L'on doit préférer de le greffer sur prunier dans les terres fortes, parce que sa racine rampe davantage. Dans les terres légères, il faut greffer sur amandier, sa racine étant pivotante.

Un pêcher bien soigné, bien conduit, bien taillé, dure très-long-temps. J'en ai chez moi qui ont plus de trente ans et qui sont encore très-productifs.

Après la taille, l'ébourgeonnement est ce qu'il y a de plus important dans la culture du pêcher, et cependant c'est ce que la plupart des jardiniers négligent.

L'ébourgeonnement se fait au mois de mai; c'est à cette époque qu'il est essentiel de retrancher les branches inutiles dont le pêcher fourmille. Après cette opération, la sève reflue dans les branches à fruit, et il en résulte un grand avantage.

Les feuilles de pêchers sont sujettes à une maladie qu'on nomme *cloque*. Quelle que soit la cause qui les tortille et les rend galeuses, il faut arracher les cloques parce qu'elles pompent inutilement la sève de l'arbre.

Les fleurs et les feuilles de pêchers ont une odeur aromatique; la feuille est très-utile pour laver les tonneaux au moment où on les remplit de vin. Les fleurs sont purgatives.

La pêche est un fruit savoureux, délicat, rafraîchissant et sain, mais il faut le manger en petite quantité.

L'on fait avec la pêche, des confitures, des compottes et l'on en confit à l'eau-de-vie.

Les pêchers *à fleurs doubles* font un très-bel effet. On en voit beaucoup rapporter du fruit, qui est fort bon. On doutait autrefois qu'ils en rapportassent : on peut s'en convaincre, même aujourd'hui, au jardin des Tuileries.

PÉDICULAIRE DES PRÉS. Plante qui croît dans les marais et dans les prés humides. Sa racine est grosse comme le petit doigt; ses feuilles sont crépées. Cette plante est vulnéraire, elle guérit les plaies et les crevasses qui viennent aux jambes des chevaux, en la leur appliquant dessus.

PEIGNE DE VÉNUS, ou Aiguille de Berger. Cette plante croît abondamment parmi les blés, et dans les vi-

gnobles. Ses feuilles sont découpées et ses fleurs disposées en fleurs de lys.

Cette plante contient beaucoup de sel essentiel. On la dit propre pour les maladies de la vessie. On la mange crue en salade, ou cuite et assaisonnée avec du beurre ou de l'huile.

PELLE. Outil très-varié dans ses formes et dimensions. On le fait avec le bois de hêtre. Pour l'usage des fours on le recouvre de tôle à son extrémité.

La pelle sert à différens travaux ruraux et domestiques, à remuer la terre et la pieraille. On durcit le bois avec lequel on les fabrique, en le passant au feu.

PELOTTE DE NEIGE. (*Voyez* Obier.)

PENSÉE, ou Herbe de la Trinité. Espèce de violette inodore, cultivée dans les jardins, pour le velouté de ses fleurs et leurs nuances dorées, pourpres et bleues.

Les feuilles de cette plante sont excellentes en infusion pour laver les yeux des enfans. Toute cette plante est vulnéraire et sudorifique; elle tient du violier. (*Voyez* ce mot.)

PÉPINIÈRE. Plants d'arbres qu'on plante très-près les uns des autres sur une même ligne, pour être greffés et enlevés dans le besoin.

Une pépinière bien soignée est d'un grand produit. Les plus renommées sont celles de Vitry-sur-Seine, près Paris. On en forme actuellement dans presque tous les départemens.

M. Douet-Richardot a enrichi le département de la Haute-Marne de belles pépinières, et a démontré d'une manière positive, combien, avec des soins, un travail constant et le désir d'être utile à son pays, l'on pouvait réussir dans des choses qui, au premier aperçu, paraissaient impossibles.

Quiconque veut former une pépinière, dit M. Douet-Richardot, et en jouir promptement, doit ou acheter de jeunes plants des pépiniéristes, ou semer lui-même. Ce

dernier parti est le meilleur, et c'est celui que j'ai employé, dit toujours M. Richardot.

J'ai placé mes pépinières dans des sols médiocres et très-défoncés, parce que j'avais déjà remarqué que celles placées sur des fonds riches fournissaient de beaux arbres, mais qui languissaient après leurs plantations dans des fonds médiocres, et qui périssaient dans des mauvais. J'avais également soin que le fond de la pépinière ne fût point trop humide; car, j'avais éprouvé que la reprise des arbres qui en sont tirés ne se fait que très-difficilement dans les terrains secs. Leur écorce est presque toujours chargée de mousse et est très-susceptible d'en prendre.

J'éloignais avec soin de mes pépinières, les engrais, les terres de mares, les gadoues, les fumiers, laissant cette manière aux pépiniéristes qui veulent obtenir un très-grand produit en peu de temps.

La terre que j'ai toujours préférée est celle provenue d'un défrichement fait sur les revers d'un côteau exposé au levant.

Je voudrais en général pour une pépinière que la terre fût légère, un peu rouge et mêlée de quelques pierrailles. Cette terre ne retient d'humidité que ce qu'il faut qu'elle en conserve. On l'appelle vierge, elle donne des arbres d'une belle écorce et dont les boutons sont près les uns des autres: ils brillent de toute la santé de la jeunesse.

Les arbres d'une telle pépinière reprennent partout, lorsqu'ils sont arrachés avec les précautions nécessaires.

Souvent il n'est pas possible de trouver un terrain semblable à celui que je désigne; alors il faut corriger celui qu'on est contraint d'employer, autant qu'il est possible à un cultivateur de corriger la nature.

Si le terrain est humide et placé dans un fond, il faut le dessécher par les moyens que j'ai indiqués; s'il est sablonneux ou

composé d'un mêlange de sable et d'argile, il faut le marner; la marne humide et spongieuse y retient les eaux et rend à la craye, beaucoup trop sèche, l'humidité qui lui manque.

Bien divisées, suffisamment mélangées, profondément défoncées, ces terres, que les gelées d'hiver ameublissent, recevrout au printemps tous les arbres fruitiers, forestiers, et même d'agrément qu'on voudra leur confier.

Il ne faut pas espérer d'élever une pépinière en plein champ, si elle n'est clause pour la garantir de la dent des bestiaux et des voleurs.

Il faut l'entourer d'un fossé, dont les terres rejetées sur le terrain servent à l'établissement de la haie vive que vous devez planter. Elle peut être faite d'épine blanche, de genet épineux, d'épine noire. Mais malheureusement ces haies ont besoin de six à sept ans, avant de pouvoir servir, et ne peuvent s'élever qu'à l'abri d'une clôture de bois mort. A ces arbustes, je préférerais l'accacia robinier qui est *défensable* dès sa seconde année. J'aurais aussi le soin de l'entrelasser pour rendre la clôture impénétrable; les brins d'accacia se grefferaient entr'eux par approche.

La division qu'on peut donner à une pépinière, la position de chaque espèce d'arbre, l'éloignement de chaque pied sont à peu près arbitraires. Il est certain que plus les sujets seront éloignés les uns des autres, plus ils profiteront des bienfaits de l'air, et plus ils seront faciles à arracher.

Mon usage ordinaire était de faire venir des filets de Normandie, tant poiriers que pommiers. Plusieurs propriétaires du département de la Haute-Marne, entraînés par mon exemple, se sont procuré de ces jeunes élèves.

Il faut planter ces filets avant l'hiver, la reprise en est plus certaine. Au printemps, vous placerez les boutures de paradis, de doucins et de coignassiers, qui doivent former vos arbres nains, et dans le même temps, celles de vignes,

de groseillers et de figuiers. Si vous pouvez vous procurer des pepins et des graines de tous les arbres forestiers, semez-les par rangées, pour avoir la facilité de sarcler et bêcher à votre aise, mais jamais à la volée en plein champ.

Le printemps est encore propre aux marcottes d'orangers, de figuiers et autres arbres précieux. Si vous trouvez que les boutures de vignes se fassent trop attendre, faites des provins et vous pourrez, l'automne suivant, retrancher ces provins et les planter : soyez assuré qu'ils porteront du fruit la seconde année, ou au plus tard la troisième.

C'est ainsi que s'est exprimé M. Douet-Richardot. Il donne aussi des instructions claires et précises sur la formation des tiges, l'arrachement des arbres, et des moyens certains de faire réussir les plantations faites après l'hiver.

Son article sur les pépinières d'arbres aquatiques est parfaitement fait.

J'ai pensé que mes lecteurs me sauraient gré d'avoir extrait du livre de M. Richardot, (livre qui devrait être entre les mains de tous les cultivateurs) sa manière d'établir des pépinières, puisque cette manière est reconnue pour être la meilleure, et qu'il a enrichi son département par ses plantations et ses défrichemens.

PERCE-FEUILLE. Plante qui croît parmi les blés, les avoines et les vignes. Elle est nommée *perce-feuille* à cause de ses feuilles qui sont percées et enfilées par la tige et par les branches. La perce-feuille est vulnéraire et bonne pour les contusions violentes.

PERCE-FEUILLE VIVACE, ou Oreille de Lièvre. Plante qui croît abondamment dans les lieux montagneux. Ses fleurs paraissent en été. Elles ressemblent à celles du fenouil. Sa graine est comme celle du persil. Elle est vulnéraire et détersive.

PERCE-MURAILLE. (*Voyez* PARIÉTAIRE.)

PERCE-NEIGE, ou VIOLETTE DE FÉVRIER. Elle croît naturellement dans les prés humides, dans les forêts ; elle pousse quatre ou cinq feuilles semblables à celle du poireau.

Cette plante est une des premières qui annonce que le deuil de la nature va cesser. Elle fleurit en février et disparaît au mois de mai. Sa racine est bulbeuse. On la transplante dans les jardins, où on la cultive avec plaisir, à cause qu'elle fleurit la première.

PERCE-OREILLE. Insecte fort agile, que l'on a nommé ainsi, parce qu'il cherche avidemment les oreilles, où il se glisse avec vîtesse. Il mord et pince les endroits où il s'attache, et cau se beaucoup de douleur.

Dans le tome II des Ephémérides d'Allemagne, année 1772, on lit : « Uue femme qui demeurait à cinq milles de Nuremberg, portant un fagot d'herbes et se sentant fatiguée, après avoir mis sous sa tête le linge qui enveloppait sa charge, sans s'apercevoir qu'il était rempli d'insectes, s'était endormie; des perce-oreilles entrèrent dans son oreille : un chirurgien lui tira sur-le-champ un de ces insectes, mais les autres y restèrent, malgré tout l'art des médecins qu'elle alla consulter. Ces insectes, multipliés à l'infini, et dont le nombre augmentait chaque jour, s'étant logés entre le crâne et le cerveau, rendirent la vie insupportable à cette pauvre femme, qui ressentait des douleurs jusqu'à l'extrémité des pieds et des mains. Dès que ces insectes changeaient de place, elle ne pouvait faire aucun mouvement de la tête sans qu'il se fit à l'intérieur un certain bruit ou craquement, qui était même entendu distinctement par ceux qui se trouvaient alors autour d'elle. Au bout de vingt ans, cette femme, alors âgée de soixante-huit, fut trouver le

célèbre physicien Volkamer de Nuremberg. Il fit tout ce qu'il pût pour lui procurer quelque soulagement : il lui injecta dans l'orcille le beaume de soufre fait avec la térébenthine, qui ne pût faire sortir qu'un de ces insectes, encore était-il mort. Il y a lieu de croire qu'avant ce temps ils avaient obstrué le conduit auditif. La malade usait fréquemment, et avec confiance, d'une fumigation faite avec la gomme ammoniaque, parce qu'elle s'apercevait que chaque fois les *perce-oreilles* accouraient à l'orifice de l'oreille et paraissaient prêts à sortir; mais voyant enfin que rien ne pouvait la délivrer, elle prit le parti de supporter cette incommodité jusqu'à la mort. »

J'ai tâché dans mon ouvrage, intitulé : *Moyens de conserver la santé des habitans de la campagne*, de démontrer les dangers auxquels on s'expose en dormant dans les champs. L'on ne saurait trop effrayer les habitans des campagnes sur ce danger; beaucoup sont enlevés à leur famille, parce qu'ils ne prennent point les précautions nécessaires à leur conservation.

Les *perce-oreilles* causent aussi de grands dommages aux fleurs. Pour les détruire, les jardiniers fichent des baguettes aux pieds des fleurs, et au haut de cette baguette, ils mettent des ongles de pieds de moutons; les *perce-oreilles* ne manquent point de s'y retirer dans les temps humides et pendant la nuit; de sorte que le matin on les y trouve encore, on les noie, ou on les écrase, ou on les donne aux poules, qui les avalent avec plaisir.

PERCE-PIERRE. (*Voyez* PASSE-PIERRE.)

PERDRIX. Oiseau des champs. On en compte deux espèces, la grise et la rouge. La perdrix est un excellent manger. Pour se la procurer, l'homme se livre à un exer-

cice salutaire; et, lorsqu'il en rapporte dans sa gibecière, le plaisir qu'il en ressent le dédommage de ses fatigues.

PÉROOLE. C'est le bluet. (*Voyez* ce mot.)

PERSICAIRE. Simple plante que l'on cultive dans les jardins, et de pur agrément.

PERSICAIRE ACRE, ou BRULANTE, ou PIMENT D'EAU. Elle croît dans les lieux aquatiques, principalement dans ceux où les eaux ont croupi l'hiver.

Lorsque des chevaux ont des plaies, et surtout l'été, il faut les bassiner avec une décoction de cette persicaire, qui empêche les mouches d'en approcher, même dans les grandes chaleurs.

PERSIL. Plante cultivée dans les jardins, et d'un grand usage dans les cuisines.

Cette plante soutient aisément le froid et le chaud, pourvu qu'on la sème dans un terrain gras ou un peu humide; elle aime les lieux frais; voilà pourquoi elle vient si bien auprès des fontaines.

L'on cultive deux sortes de persil, savoir : celui à feuilles frisées, et le gros persil, dont les racines sont vivaces et bonnes à manger comme le céleri.

L'usage du persil est très-ancien : il est mis au rang des meilleures plantes potagères.

PERSIL DE MARAIS, ou ENCENS D'EAU. On se sert de sa racine pour soulager les maux de dents. Il diffère peu du persil de montagne.

PERSIL DE MONTAGNE. L'on trouve cette plante en quantité aux lieux montagneux, parmi les pâturages, aux environs de Fontainebleau. Ses racines sont longues et grosses comme le petit doigt, ayant un goût aromatique approchant du panais.

Le *petit persil sauvage* ou *de montagne* qui croît abondamment au Mont-Valérien, près Paris, est, ainsi que le précédent, une excellente nourriture pour les lapins qu'on veut engraisser; mais il faut s'abstenir d'en donner aux mères qui ont des petits, parce qu'il leur supprimerait le lait.

PERVANCHE. Plante dont on distingue deux espèces, la petite, d'un grand usage en médecine, et la grande faisant seulement ornement des parterres.

Dans les pays chauds, elle fleurit presque toute l'année, et dans ceux-ci, elle périt quelquefois quand l'hiver est trop rude.

Fragus assure que « si l'on met une quantité suffisante de pervanche dans un tonneau de vin trouble, on le rétablira en quinze jours, surtout si on l'a soutiré auparavant. »

PÉTASITE, ou Herbe aux Teigneux. Nommée ainsi parce qu'on l'emploie pour guérir la teigne. Elle croît dans les lieux humides; sa racine est vivace, grosse, longue, noire en dehors et un peu amère au goût. Il y a des lieux où cette plante croît à la hauteur d'un homme.

PETIT HOUX. (*Voyez* au mot Houx.)

PEUPLIER. Grand arbre dont on connaît deux espèces, le peuplier blanc et le peuplier noir. Plusieurs naturalistes mettent au rang des peupliers le *tremble* des forêts, cependant cette espèce d'arbre diffère beaucoup des deux premières.

Les peupliers noirs ou de Hollande, viennent parfaitement bien dans les terrains humides et sur les bords des fossés remplis d'eau. Le peuplier blanc ou d'Italie, vient bien partout et s'élève en pyramide d'une manière très-majestueuse : il croît en peu de temps, se multiplie facilement, ne demande ni beaucoup de soin, ni beaucoup de dépense, et, après quinze ans de plantation, donne un produit assez considérable.

Son bois, quoiqu'il ne soit pas vieux, est assez dur, et peut être employé aux charpentes, quand on a usé des moyens connus pour durcir et conserver les bois.

Le peuplier noir, lorsqu'il est vieux, peut être employé en ouvrages de marqueterie; son bois en vieillissant se marquetant de taches noires qui le rendent ondé d'une manière fort agréable.

Après quinze ou vingt ans de plantation, un propriétaire peut se faire un grand produit de ces arbres; pour en tirer un meilleur parti, on les débite en voliges, qui se vendent fort cher.

La culture des peupliers, considérée pour leur agrément et pour leur utilité, est une source de biens; le produit de ces arbres est souvent doublé avant que ceux d'une autre espèce aient pu être coupés une seule fois.

PIE. Oiseau très-connu. Sa chair n'est guère d'usage en aliment, étant dure et coriace; seulement on en fait des bouillons qui sont d'un bon suc et nourrissans. On apprend si facilement aux pies à parler, et elles jasent tant, qu'on les a surnommées *babillardes*.

PIED D'ALOUETTE, ou Consoude royale. Plante que l'on cultive dans les jardins pour l'ornement. Les fleuristes à force de soin en ont obtenu des espèces qu'ils sèment en automne, en pleine terre, et qui donnent des rameaux dont les fleurs doubles égalent les plus belles jacinthes.

PIED DE LIÈVRE. C'est le petit trèfle des champs (*Voyez* Trèfle.)

PIED DE LION. Plante qui se plaît aux lieux herbeux et humides, dans les prés et dans les vallées. Cette plante est mise au nombre des vulnéraires; elle a la vertu de réunir les chairs en en appliquant dessus.

PIED DE POULE. C'est une espèce de chiendent. On

donne aussi ce nom à une ortie rouge. (*Voyez* CHIENDENT et l'article ORTIE.)

PIED DE VEAU. Sa racine est tubéreuse, charnue et de la grosseur du doigt. En Poitou, les femmes de la classe peu fortunée, font macérer les tiges et les racines du pied de veau dans un vase, dont elles renouvellent l'eau tous les jours, pendant une semaine, ensuite elles pillent le marc, le font sécher, et s'en servent en guise de savon.

Il y a des dames qui préparent des eaux distillées des racines de pied de veau, pour faire disparaître les rides de leur visage. On en fait aussi une fécule qui est propre au même usage.

Lémeri dit que dans un temps de famine on a fait, avec la racine du pied de veau, du pain comme on en avait fait avec celle de l'asphodèle.

PIERRES. Elles sont composées de substances terreuses. Les pierres varient beaucoup par la figure, la dureté et la grandeur de leur masse. La *pierre de chaux* est celle dont les cultivateurs se servent : ils la pilent et la répandent sur les terres ; ils l'emploient aussi pour chauler les blés, ce qui est un grand mal, ainsi que je crois l'avoir démontré dans mon *Recueil d'économie rurale*, dans mon *Manuel de la Ménagère*, dans mes *Moyens de conserver la santé des habitans de la campagne*, et aussi dans le présent ouvrage, à l'article BLÉ et CHAULAGE DU BLÉ. J'aime mieux qu'on m'accuse de me répéter, que de négliger de faire connaître les choses utiles et d'indiquer les choses qui sont nuisibles.

La pierre de meulière est d'un usage journalier et d'une grande utilité : on l'emploie à la fabrication des meules de moulins et à bâtir des murs de clôtures.

PIGEON. Genre d'oiseau très-connu et très-productif. Il y en a une infinité d'espèces, et les curieux, par la com-

binaison des mélanges de ces espèces, ont obtenu des variétés plus belles les unes que les autres.

Le pigeon commun ou *biset* ou *fuyard*, est celui qui doit le plus fixer l'attention du cultivateur pour son produit, qui est certain deux fois par an; mais, ainsi que je l'ai dit souvent il ne faut pas négliger de nourrir les pigeons dans le temps des couvées, sans quoi ils vont dans les champs chercher la pâture de leurs petits, et sont la proie de ceux qui gardent leurs propriétés contre les dégâts que ces oiseaux font aux grains nouvellement semés et à ceux qu'on vient de couper.

Le pigeon est d'un grand usage dans les alimens; sa chair est tendre, succulente, nourrit beaucoup et est de facile digestion, surtout quand il est jeune.

Le pigeon ramier habite les forêts. Sa chair a un goût sauvageon qui plait à beaucoup de personnes. Les oiseleurs et les chasseurs employent la ruse pour l'attraper.

Cet oiseau se perche sur les branches d'arbres et fait son nid dans le plus haut. Il vole en troupe pendant l'hiver; ne chante que quand il est en amour, et sa femelle lui répond.

Le pigeon ramier n'est point un oiseau passager, il fait sa demeure tantôt dans les bois, tantôt dans les plaines, suivant les saisons.

On en trouve beaucoup plus dans les forêts plantées de chênes et de frênes que partout ailleurs.

PILLOLET. (*Voyez* SERPOLET.)

PILLULAIRE. Plante singulière des environs de Paris. En 1739, Jussieu dans un Mémoire à l'Académie des Sciences, a montré les rapports que cette plante a avec les fougères, par la manière dont elle végète.

La pillulaire est une plante aquatique très-basse et rampante.

Les tiges et les branches sont si égales, et si entremêlées, qu'il est impossible de distinguer la principale tige.

Jussieu place la pillulaire dans la classe des fougères, par sa manière de croître et de végéter, et aussi par la figure de ses feuilles.

Cette plante croît dans la forêt de Fontainebleau. Jussieu assure qu'elle a les mêmes qualités que la fougère.

PIMENT. (*Voyez* POIVRE-LONG.)

PIMENT D'EAU. (*Voyez* PERSICAIRE.)

PIMENT DES MOUCHES A MIEL. (*Voyez* MÉLISSE.)

PIMPRENELLE, ou BIPINELLE. Cette plante croît naturellement sur les montagnes, et est cultivée dans les jardins pour être mangée sur les salades.

La pimprenelle fournit sa graine en été; elle est très-vivace et dure long-temps dans les jardins. Lorsqu'on la sème et repique, elle réussit moins.

La grande pimprenelle s'emploie en prairies artificielles.

De toutes les plantes, dont on a composé des prairies artificielles, la grande pimprenelle est celle sur le mérite de laquelle on a le plus disputé.

Les Anglais paraissent être les premiers qui l'aient cultivée. L'oracle de l'agriculture de l'Angleterre, Artur-Young, attribue les éloges outrés donnés à cette plante, à des vues pécuniaires d'un marchand de graines et de ses amis. Cependant il la croit utile dans quelques cantons.

Ce qui paraît certain, d'après les observations de M. Young, et celles de Gilbert, c'est que la pimprenelle croît assez bien sur des terrains fort maigres, où d'autres plantes auraient infiniment de peine à végéter.

Quoiqu'on la trouve assez communément dans les prai-

ries un peu humides, cette humidité ne lui est cependant pas nécessaire. Elle affectionne plus particulièrement les terres sablonneuses; on la voit même très-souvent sur les vieilles murailles. On a remarqué qu'elle ne s'attachait que sur les murs qui étaient bâtis en chaux.

Écoutons ce que Gilbert dit de la pimprenelle, et croyons que ses observations ont été assez multipliées pour qu'on ne craigne pas de s'égarer en suivant ses avis.

Les moutons, assure cet estimable citoyen, sont, de tous les animaux domestiques, ceux auxquels la pimprenelle paraît convenir le mieux; non-seulement ils la mangent avec plaisir, mais ils la recherchent dans les pâturages ordinaires.

J'ai vu, dit Gilbert, un champ de pimprenelle abandonné à ces animaux, dans un enclos, situé près de Vanvres, et qui appartenait, ainsi que le troupeau, à M. Quatremer Disjonval; je me suis assuré que ces moutons attaquaient jusqu'à la racine de cette plante. L'un de ses grands avantages est de conserver sa verdure, quelle que soit la température de l'atmosphère, et d'offrir, par conséquent, en tout temps, aux moutons, un pâturage agréable et salubre: on les voit la chercher sous la neige, qui ne nuit en aucune manière à sa végétation.

« Un autre avantage de la pimprenelle, c'est que, comme on ne la sème qu'en mai, elle offre une ressource pour les terres dans lesquelles les navets ou d'autres plantes, semées en mars, n'auraient pas réussi.

» L'on trouve, entre Troies et Châlons, des terres extrêmement maigres, (deux pouces de terre sur un fond de craie) qui se refusent à la production des grains, et dont les meilleures sont louées *quinze ou vingt sols* l'arpent, qui se couvrent tous les ans de pimprenelle. Les

moutons qui la paissent sont petits; mais leur laine est fine, et ils sont estimés pour la qualité de leur chair.

» La pimprenelle est aussi fort abondante dans une plaine absolument inculte et d'une très-grande étendue. Dans la commune de Lignoreilles, à quelques lieues d'Auxerre, le sol est très-maigre; la couche végétale, de deux pouces d'épaisseur, est formée de deux parties de craie, une de sable et l'autre de gravier, et pose sur un lit de craie : la pimprenelle est la seule plante qu'on y aperçoive.

» Quelques agronomes, entr'autres M. de Mantes, assurent qu'on est parvenu très-souvent à guérir, avec la pimprenelle, la pourriture des moutons.

Cette propriété, si elle était constatée, et si M. de Mantes l'appuyait par des faits, assurerait à la pimprenelle un des premiers rangs parmi les plantes cultivées; la pourriture étant un des fléaux les plus redoutables pour les bêtes à laine.

» Il me paraît, dit Gilbert, très-intéressant de confirmer ce fait par des expériences; et j'hésiterai d'autant moins à les suivre, que cet effet paraît s'accorder assez bien avec les connaissances acquises sur les propriétés médicales de cette plante, et que j'ai remarqué que la pourriture était très-rare dans plusieurs cantons où j'ai trouvé la pimprenelle; j'en excepte, cependant, les terrains bas et humides, où j'ai vu plusieurs fois, et beaucoup de pimprenelle, et des moutons affectés de la pourriture. »

Il est certain que les prairies basses, fussent-elles toutes en pimprenelle, persil et chicorée sauvage, seront toujours dangereuses pour les moutons; l'humidité continuelle qui excite la végétation de ces plantes les rend extrêmement aqueuses, ce qui est contraire aux moutons et

surtout aux brebis, qui sont beaucoup plus susceptibles de gagner la pourriture.

C'est à tort que l'on vante le fourrage sec de la pimprenelle. Si les troupeaux la mangent avec avidité lorsqu'elle est verte, ils la rejettent avec dédain lorsqu'elle est sèche. Il faut absolument la mêler avec d'autres foins; encore si elle domine, ils la distinguent et la piétinent.

Quoique l'on ne retire pas un grand avantage de la pimprenelle, comme fourrage sec, il n'est pas moins très-important de la cultiver. Sa durée, sa végétation accélérée, l'excellence de la nourriture qu'elle fournit aux moutons, sont des motifs suffisans pour la cultiver séparément, sur des terrains crayeux, qui ne sont point propres à la production des grains. Surtout dans beaucoup de cantons où les terres ne rendent point le prix des peines des habitans, il serait du plus grand intérêt de couvrir ces terrains de pimprenelle et de troupeaux; ils enrichiraient les propriétaires.

PIN. Arbre résineux. Le pin pourrait être cultivé dans nos forêts comme il l'est dans nos jardins, le bois du pin étant d'une grande utilité; il est employé à faire des planches de corps de pompe.

L'on sème aux environs de Bordeaux, des pins pour avoir des futaies, dont on puisse recueillir de la résine et du goudron, ou, plus ordinairement, afin d'avoir des échalas, dont on fait une très-grande consommation dans les vignobles de ce canton.

Le pin est très-peu délicat sur la nature du terrain où on le met. On en voit de très-beaux dans des sables, et sur des montagnes où la roche se montre de toutes parts.

Il faut couper les branches du pin tous les ans. En le dégarnissant par le bas, il profite beaucoup mieux.

Jamais il ne repousse de branche au pin à l'endroit où on les a coupées.

PINTADE. Espèce dc poule, originaire des Indes, et très-bien acclimatée en France.

Les œufs de la pintade ressemblent à son plumage, par la variété de ses couleurs tachetées.

Comme cet oiseau ressemble beaucoup à la poule, on lui en a donné le nom, avec une épithète du pays où il naît; aussi l'appelle-t-on *poule d'Afrique.*

Les pintades sont à-peu-près de la grandeur et de la grosseur de la poule ordinaire. Elles ont la queue baissée comme la perdrix.

La pintade pond et couve comme nos poules. Sa chair est très-délicate, et les plumes d'entre les ailes et du col sont assez douces pour être employées avec les plumes d'oycs et de canards.

PIOCHE. Outil de deux sortes; l'une en fer pointu, qui sert à diviser la terre, la pierraille; l'autre en fer carré, propre à lever des arbres destinés à être replantés, etc.

PIONE. (*Voyez* PIVOINE.)

PIQUETTE. (*Voyez* RAISIN.)

PISSENLIT. Toutes les parties de cette plante sont amères, un peu astringentes et remplies d'un suc laiteux. On ne fait usage que de la racine et des feuilles. Elles sont estimées, comme les autres *chicoracées,* vulnéraires et apéritives. On mange les feuilles tendres du pissenlit en salade comme la *dent de lion.* (*Voyez* ce mot.)

PISTACHE DE TERRE. C'est ce que nous nommons *arra-*

chide. Cette plante, ou plutôt ce légume, est originaire de l'Andalousie. (*Voyez* ARACHIDE.)

PIVOINE. Sa racine ressemble à celle du navet. Ses tiges poussent à la hauteur de deux ou trois pieds. Ses feuilles sont larges et ressemblantes à celles du noyer.

Ses fleurs paraissent au mois de mai et tombent presque aussitôt. La beauté de sa fleur, sa couleur pourpre, la font rechercher des amateurs des jardins.

La pivoine est une des plus anciennes plantes que l'on connaisse. Homère, dans le ciuquième livre de son *Odyssée*, dit que Pœon l'employa pour guérir Pluton d'une blessure que lui avait faite Hercule.

PLANÇON, ou PLANTA. C'est la branche que l'on coupe aux saules et aux peupliers, pour planter au mois de février.

M. Douet de Richardot, qui fait son étude particulière des semis de bois des pépinières, et qui s'occupe sans cesse de plantations, ne suit point la manière des plançons ou planta : il plante des boutures et non des plançons. Il m'a paru qu'il démontrait victorieusement l'avantage des boutures sur les plançons ; voici comment il s'est exprimé :

« Ayant planté des boutures et non des plançons, j'ai pu, de ce qui n'aurait fait qu'un plançon, former six boutures. Au bout de cinq ans, le plançon n'aurait eu que sept à huit mètres de hauteur. »

(Je pense qu'il y a erreur d'impression dans ce calcul, le mètre ayant trois pieds et quelques lignes : ce qui ferait vingt-quatre pieds et demi de hauteur en cinq ans, cela ne me paraît pas probable.)

M. Douet Richardot a calculé qu'il faudrait encore préalablement, pour obtenir cette hauteur, avoir bêché au

pied, l'avoir enveloppé d'épines pour le préserver du froissement des bestiaux, tandis qu'au bout d'un pareil temps, en enlevant seulement les mauvaises herbes deux fois par an, il obtient de superbes peupliers, ou saules, de pareille hauteur, et n'a point couru les risques de les voir se flétrir sous un coup de soleil.

La dépense, pour les six boutures, ne s'élève qu'à celle qu'on aurait faite pour le plançon.

Au bout de deux ans, le frottement d'un animal contre le plançon l'ébranle, casse les jeunes racines, tandis qu'au bout d'un pareil temps, les boutures, dont les pousses avaient dix pieds de hauteur, qu'une tempête avait cruellement tourmentées, dont un cinquième environ était couché sous l'effort des vents, qui ont été redressées à la main, buttées légèrement avec le pied, ont toutes poussé aussi vigoureusement, et n'ont point paru se ressentir d'une opération qui aurait fait languir toutes les plantes autrement conduites.

Toutes les expériences de M. Drouet Richardot sont réitérées et couronnées par les succès.

PLANE, ou PLAINE. (*Voyez* ÉRABLE.)

PLANTE. L'accroissement de toute espèce de plante se fait en longueur et en largeur, selon leur nature ou l'espèce de culture à laquelle on les astreint.

PLANTIN. Cette plante croît en tous lieux, dans les chemins, dans les cours, dans les jardins, le long des haies, dans les lieux incultes; enfin, on la voit partout. Elle semble implorer qu'on lui assigne une place, et certes, si on la cultivait, elle dédommagerait bien du soin qu'on prendrait d'elle.

En Angleterre, on en fait des prairies artificielles.

Tous les bestiaux en sont avides. Dans les prairies fraîches, sans être humides, le plantin s'élève jusqu'à la hauteur de dix-huit à vingt pouces. Cette plante est indigène et mérite qu'on la cultive.

Anderson, dont les recherches sont toujours faites avec une attention scrupuleuse, et qui rend compte des résultats qu'il obtient, sans emphase, et avec une bonne foi qui n'accompagne pas toujours les personnes qui tentent des expériences, fait grand cas du plantin.

Le plantin cultivé, s'élève à la hauteur de vingt-cinq à trente pouces. Il cesse de croître dans le mois de juin, et lorsque l'épi se montre. On le coupe à cette époque, et, à la fin de septembre, il donne de nouveaux jets, qui ont encore de quinze à dix-huit pouces.

Pour que le sol convienne au plantin, il faut qu'il soit léger, frais, sans être humide. Il périt dans les terres trop sèches, et plutôt encore dans celles qui sont compactes et argileuses.

Les anciens formaient des prairies artificielles du plantin, du fenu grec et du cytise. Pourquoi ces plantes sont-elles dédaignées par nous, qui sommes aujourd'hui bien convaincus que la quantité des bestiaux fait la richesse des cultivateurs, et que, pour avoir une grande quantité de bestiaux, il faut avoir une grande quantité de prairies artificielles, et une grande variété de nourritures.

Ainsi que le plantin, le *fenu grec* vient spontanément partout. On le trouve surtout dans les sables de la forêt de Senlis, et dans le parc d'Ermenonville. C'est, peut-être, de toutes les plantes, celle qui a le moins besoin de culture. Pline assure qu'elle offre la singularité unique de croître d'autant plus qu'on lui donne moins de soin.

L'on cultive cette plante à Aubervilliers, et l'on vend

sa graine aux apothicaires de Paris. Sa culture est peu dispendieuse et il serait avantageux de l'étendre.

Le cytise est l'objet des éternels éloges des auteurs agronomiques anciens.

« Le *cytise* a été trouvé dans l'île de Cythnus, et de là, transplanté dans toutes les Cyclades, actuellement les îles de l'Archipel, et bientôt dans toute la Grèce; c'est pourquoi je suis étonné qu'il soit rare en Italie; il ne craint ni la chaleur, ni le froid, ni la grêle, ni la neige. Liginus ajoute : qu'il ne craint point non plus les ennemis, parce que son bois n'a aucune grâce, aucnn avantage. *Pline, liv.* XIII, *chap.* XXV. »

Les chevaux, les bœufs, les vaches, les moutons, les chèvres, les volailles, les abeilles tronvaient, à ce que dit Pline, dans cet arbuste, la nourriture dont ils étaient les plus avides, et qui convenait le mieux à leur constitution; et, après avoir fourni, pendant six mois, un fourrage vert très-abondant, ses tiges desséchées formaient un aliment très-salubre pour l'hiver. La grêle, ni la neige ne pouvait l'offenser. Il ne craignait ni les ardeurs brûlantes de la canicule, ni les froids rigoureux de l'hiver; et il croissait sur les sols les plus maigres et procurait à toutes les femelles un lait très-abondant (1).

Nous étudions les anciens, et nous ne profitons point de leurs conseils! Pline, Caton et Columelle recommandent la culture du cytise et du plantin, et de tous nos agronomes instruits, il y en a très-peu qui conseillent de suivre cette culture. Serait-ce par un respect mal-entendu pour les usages routiniers, que ces auteurs craindraient de contrarier, qu'ils s'abstiennent de conseiller des

(1) On peut voir un éloge aussi magnifique et plus long encore dans Columelle, liv. V, ch. XII.

innovations? Mais si de pareilles considérations arrêtent l'agriculteur, le premier des arts restera toujours dans l'ignorance.

PLATANE, ou Main découpée. Les platanes sont des arbres originaires d'Afrique et d'Amérique. On les a naturalisés dans ces pays-ci, et ils y sont très-beaux.

Ces arbres sont propres à faire de belles avenues et de grandes salles dans les parcs. On en voit quelquefois d'une grosseur extraordinaire. Pline, au chapitre I, livre 12 de son *Histoire naturelle*, parle de deux platanes dont l'un avait plus de quatre-vingts pieds de diamètre, et dans la cavité duquel Mutianus soupa et coucha avec vingt-une personnes; dans l'autre, le prince Caius soupa avec quinze personnes environnées de toute sa suite.

« Le vrai platane du Levant a la feuille moins grande et plus déchiquetée que le platane d'Orient à feuilles d'érable, et que celui de Virginie à grandes feuilles. »

Lorsque les feuilles du platane sont jeunes, et qu'elles fournissent une bonne nourriture pour les bestiaux, on le dépouille par le bas, cela ne fait point de tort à la tige.

Ces deux dernières espèces de platane se plaisent parfaitement dans les lieux fort humides, et ils y font des progrès étonnans.

Le bois du platane d'Occident a les mêmes propriétés que celui du hêtre. (*Voyez* ce mot.)

PLATRE, ou Gypse. C'est le produit d'une pierre que l'on fait cuire. Le plâtre est nécessaire pour la bâtisse. On se sert aussi avec avantage du plâtre pour jeter sur les luzernes et les épinards : j'en ai éprouvé des effets merveilleux.

PLANTOIR. Outil de jardinier. On le fait avec un morceau de bois dur, recourbé par un bout pour *l'em-*

poigner; on le fait pointu de l'autre bout pour qu'il puisse entrer facilement en terre. Son usage est très-expéditif, mais il ne vaut rien dans les terres fortes, pour les plantes délicates, parce qu'il rassemble en un tas leurs racines, tandis que pour qu'elles prospérent elles doivent être étendues et séparées.

PLUIE. On donne ce nom à l'eau simple, qui s'est élevée dans l'atmosphère et qui retombe en gouttes plus ou moins larges.

Les pluies d'orage causent quelquefois de grands dommages, forment des ravins qui entraînent avec eux l'espoir des cultivateurs.

Les pluies fines, au contraire, rafraîchissent les plantes, reverdissent les champs, et semblent redonner la vie à toute la nature.

Lorsque la pluie tombe en grand volume, et par masse, on l'appelle *pluie en trombe*.

On dit aussi *pluie de grêle*, *pluie de neige*.

Dans les campagnes, on est quelquefois effrayé d'une prétendue pluie de sang, et les gens qui veulent profiter de la crédulité et de l'ignorance ne manquent pas de saisir cette occasion pour prédire de grands malheurs ou des évènemens extraordinaires. Il est bon que les campagnards sachent que rien n'est aussi naturel.

Cette prétendue pluie de sang n'a jamais lieu que dans les temps de tempête, ce qui ajoute encore à l'effroi des gens simples; mais il n'est pas étonnant, surtout en été, que la plupart des insectes qui cherchent leur pâture sur les branches des arbres, soient emportés par de grands vents et déchirés en pièces, ce qui fait qu'en tombant ils sont ensanglantés, et qu'il pleut du sang de ces insectes.

« Ne voit-on pas dans de certaines années quantité de papillons de l'ortie, déposer sur les murailles, à l'instant de

leur métamorphose, des gouttes d'une liqueur rouge, que le peuple effrayé regarde comme l'effet d'une pluie de sang?»

Les eaux dès-lors paraissent quelquefois rouges, par des causes toutes naturelles et qui ne doivent point effrayer.

PLUME. (*Voyez* aux articles Oye et Canard.)

POILS. Sous ce nom l'on comprend tous les poils qui couvrent la peau des animaux pour leurs différens usages. (*Voyez* Chèvre, Bouc, Boeuf, etc.)

POIREAU, ou Porreau. Plante potagère très-employée dans les cuisines. Sa racine est longue, a cinq doigts chevelus par le bout qui est en terre et qui forme sa racine. Son goût est moins fort que celui de l'oignon, quoiqu'il soit de la famille.

Le poireau se sème au mois de mai et se repique au mois de septembre; il reste en terre tout l'hiver sans appréhender la gelée; néanmoins il est prudent d'en arracher avant les gelées, dans la crainte que la terre ne devienne trop dure, et qu'on soit privé d'un légume dont l'usage est journalier.

POIRE DE TERRE, ou Topinambourg. (*Voyez* Batatte.)

POIRÉE BLANCHE ET ROUGE. (*Voyez* Bette.)

POIRE. C'est le fruit du poirier. Il y a au moins cent cinquante variétés de poires, qui diffèrent de couleur, de grosseur et de goût. Elles se distinguent, en *fondantes*, *cassantes*, à *cuire*, à *couteau*, *poires d'été*, *d'automne* et *d'hiver*.

Les plus précoces mûrissent en juillet, on les nomme *blanquette* ou poire de la *Magdelaine*.

Les plus tardives se cueillent dans les premiers jours

d'octobre, ou un peu plutôt si l'année a été chaude, et qu'elles aient acquis le degré de maturité qui est nécessaire pour leur conservation.

Les poires se gardent comme les pommes, se mangent de même *crues*, *séchées*, *tappées*, *cuites*, *confites au sucre*, *à l'eau-de-vie*, *au vin cuit*.

La poire écrasée, fermente et donne une boisson qu'on nomme *poiré* ou *cidre de poire*, dont on extrait de l'eau-de-vie, et qui fait aussi de très-bon vinaigre.

Le marc s'arrose d'eau et fournit encore une boisson assez agréable; après quoi il sert à donner aux bestiaux et aux volailles, qui le préfèrent à celui des pommes.

Dans les pays où l'on récolte beaucoup de poires, on se sert aussi du marc séché pour le chauffage; la cendre qui en provient se répand sur les prés et fait mourir les mauvaises herbes.

POIRIER. Arbre connu de tout le monde. On le distingue de deux manières, savoir : le poirier cultivé et le poirier sauvage.

L'on trouve dans les forêts, beaucoup de poiriers sauvages qui ont levé de semences, et que l'on arrache encore jeunes pour garnir les pépinières. Ces sauvageons se greffent des espèces qu'on veut; mais il faut observer que les poiriers greffés sur les sauvageons ne donnent de fruits que lorsqu'ils sont en plein vent et à haute tige, et encore produisent-ils beaucoup plus tard que ceux qui sont greffés sur coignassier.

Les poiriers les plus recherchés dans les vergers sont : le *bon chrétien* d'été et d'hiver, les *beurrés*, les *Saint-Germain*, le *sucrin vert*, le *doyenné*, le *messire Jean*, la *virgouleuse*, le *petit muscat*, le *rousselet*, la *bergamotte*, la *crésanne*, le *catillard*, le *Martin sec*.

Le petit muscat est la poire la plus hâtive : viennent ensuite la bergamotte, la fondante musquée, le doyenné, les beurrés, le sucrin vert. Les autres espèces sont des poires que l'on conserve pour l'hiver.

Les poires que l'on fait cuire en compottes sont le *martin sec*, le *rousselet*, le *catillard*. L'on fait aussi avec le rousselet des poires tappées.

J'ai donné, dans mon *Recueil d'économie rurale*, la manière de préparer toutes les poires. Celle de messire Jean, coupée par quartier et cuite dans de la gelée de raisin, fait une excellente confiture, qui n'exige point du tout de sucre, et qui se conserve très-long-temps.

POIS. C'est un légume dont il y a grand nombre d'espèces et peut-être encore plus de variétés.

Les pois sont presqu'autant cultivés que le blé : l'on voit, surtout aux environs de Paris et des grandes villes, des champs entiers couverts de pois.

Le pois le plus hâtif, et que l'on doit cultiver de préférence, puisqu'on en retire un grand bénéfice dans la primeur, est le pois *michaux* (1).

Depuis quelques années l'on a introduit une autre espèce de pois nommé *pois anglais*; mais il n'a ni la qualité ni la fécondité du pois michaux.

Pour avoir des primeurs, l'on sème le pois michaux dès le mois de décembre on l'abrite avec des paillassons. Les soins qu'on en prend sont bien récompensés; car, l'on a vu des Crésus payer ces premiers pois jusqu'à cent cinquante livres le litre.

Cette espèce de pois a encore l'avantage de pouvoir être semée dans toutes les saisons de l'année.

---

(1) Il tire son nom d'un nommé Michaux, qui, le premier, a cultivé cette espèce.

L'on vend beaucoup à Paris, après le pois michaux, une autre espèce qui est très-sucrée et qu'on nomme *pois de Marly*. Le *pois carré* est aussi très-estimé.

Les pois que l'on conserve secs pour l'hiver, et que l'on mange en purée, se nomment pois *verts* ou pois *lorrains*. Ils sont très-gros et moins sujets que les autres à être attaqués du puceron.

L'on conserve des pois verts de la même manière que les haricots. Ils font illusion et procurent encore, la saison étant passée, le plaisir de manger des petits pois.

POIS CHICHE, ou Pois becu. On l'employe en médecine. Son goût approche de celui du café.

Le *pois gris* ou *pois de brebis* ne se sème que pour les bestiaux; quelques personnes cependant en mangent, mais ils ont un goût âcre et ne sont point sucrés comme les autres.

L'on sème aussi une espèce de pois nommé *pois à goulu* parce qu'on mange la cosse. Il est très-bon quand la cosse n'est pas trop grosse.

Le pois *lupin* n'est en usage que pour les bestiaux. (*Voyez* Lupin.)

La semence de pois est bonne pendant deux ans, la troisième année il n'en lève pas la moitié.

POIS DES PIGEONS. (*Voyez* Vesces.)

POIVRE D'EAU. (*Voyez* Persicaire.)

POIVRE LONG, ou Piment de France. Plante que l'on sème dans les jardins et que l'on cueille en vert pour mettre dans les cornichons pour leur procurer un haut goût.

J'ai donné, dans mon *Recueil d'économie rurale*, le moyen de fabriquer du poivre propre à mettre sur la table, avec le piment de France. La cherté de cette denrée doit

engager tous les cultivateurs à cultiver le poivre long ou piment de France.

POMME D'AMOUR, ou TOMATE. Plante potagère qui demande une terre grasse. Son fruit, lorsqu'il est rouge, se met dans les sauces piquantes et leur donne un très-bon goût. Lon met aussi une pomme d'amour dans le pot-au-feu, lorsqu'on veut qu'il ait une couleur dorée.

Les Italiens mangent ce fruit cru et en salade, comme nous faisons ici des *concombres*.

POMME DE PIN. (*Voyez* PIN.)

POMME DE SAUGE. (*Voyez* SAUGE.)

POMME DE SAVON. (*Voyez* SAVONNIÈRE.)

POMME. Fruit à pepin du pommier. On distingue la pomme *à cidre* de la pomme *à couteau;* celle-ci forme plus de soixante variétés.

La pomme se mange crue, séchée, cuite, en gelée, en pâte.

La reinette franche est supérieure à toutes les pommes et est celle qui se conserve le mieux et le plus long-temps. La dureté de ce fruit permet qu'on le transporte loin: si il gèle, on le trempe dans l'eau froide pour le rendre mangeable, mais alors il faut le consommer promptement, car il ne se garde pas une fois qu'il a été gelé.

Les pommes à cidre se cueillent après les fruits à couteau. On les entasse quelque temps avant de les écraser sous la meule pour en tirer du cidre.

L'on fait aussi de l'eau-de-vie avec le cidre de pomme, et un vinaigre qui a plus de force que celui qu'on obtient des poires.

Le moût de pomme ainsi que le moût de raisin se cuit seul, ou avec différens fruits, dont on fait des compottes qui se conservent toute l'année.

Les semences de pepins procurent quelquefois des variétés intéressantes, bonifiées par la greffe et qui se perpétuent.

L'on donne la pomme sauvage à manger aux cochons. Si l'on veut les engraisser promptement, il faut la faire cuire et la mêler avec du sarrasin concassé.

POMMIER. C'est un arbre répandu dans tous les départemens de la France, excepté dans les méridionaux, la grande chaleur lui étant contraire.

Dans les départemens composant la ci-devant Normandie, le Perche, la Picardie, dans différens cantons de la Bretagne, la culture du pommier est générale, et est une des récoltes importantes de ces pays, relativement à la fabrication du cidre qui y tient lieu de vin. Ces arbres couvrent les terres labourables et une grande partie des prairies; même les herbages en sont entourés.

La plantation des arbres dans les terres labourables, est encore un problème que la routine empêche de résoudre; cependant, pour peu qu'on ait voyagé dans l'intérieur de la France, on a pu se convaincre que, dans beaucoup d'endroits, les terres sont couvertes d'arbres, qui font la richesse des cultivateurs.

La culture des arbres dans les terres labourables, peut-elle nuire à celle des grains? voilà la question. Ceux qui sont contre cette culture vous répondront, sans se donner la peine de chercher à vous convaincre : Oui, elle y est nuisible.

Les partisans de cette culture, et qui désireraient voir tous les cultivateurs dans l'aisance, vous disent que les terres labourables, couvertes d'arbres, produisent une double

récolte et ne nuisent point à la végétation des grains, puisque ce n'est pas la même couche de terre qui fournit la substance alimentaire aux uns et aux autres.

Pour planter un arbre, il est nécessaire de faire une fosse de dix-huit pouces de profondeur au moins, souvent de trois et quatre pieds. Ses racines, placées dans le fond, s'étendent et végètent, tandis que les grains semés autour, n'ont besoin que de trois ou quatre pouces de profondeur; conséquemment l'arbre ne leur enlève point la substance dont ils ont besoin pour leur accroissement.

Mais l'ombrage est un des grands moyens dont on se sert contre la plantation des arbres, et l'on cite le châtaigner et le noyer, dont les feuillages épais empêchent les rayons du soleil de pénétrer sur les végétaux qui sont à leurs pieds.

Il est de fait qu'il pousse très-peu de grains sous les noyers et châtaigners, non, comme on l'a dit, parce que leurs feuilles brûlent les plantes qui les entourent, mais bien parce que l'épaisseur de leurs feuillages prive les grains ou l'herbe de la chaleur bienfaisante du soleil, des rosées et des pluies fines.

Ce ne sont point non plus des noyers et châtaigners que je conseille de planter dans les terres destinées à recevoir des grains ou des prairies; mais des poiriers, des pommiers, des cerisiers, qui exigent une taille annuelle et essentielle à leurs produits. Ces arbres ne peuvent nuire en aucune manière, surtout si l'on a soin de les planter assez espacés pour que les charrues puissent faire quatre sillons entre chacun.

La nécessité de bêcher autour des arbres où la charrue ne peut approcher sans danger, leur sera très-avantageuse; ils pousseront plus vigoureusement, et le grain

n'y viendra que mieux, puisque la terre sera divisée davantage qu'avec la charrue.

Ces arbres produisent, pendant longues années, une récolte de fruits qui est plus que suffisante pour la consommation des propriétaires et la boisson des ouvriers.

Dans les départemens du Calvados, de la Manche, de l'Eure, de la Seine-Inférieure, même dans celui d'Eure et Loire, les terres sont couvertes d'arbres à fruits et les récoltes sont superbes; cependant, ces départemens sont au nord-ouest, conséquemment moins chauds que les méridionaux. Ainsi, l'objection que l'on fait, qu'il est possible que les arbres ne nuisent point aux grains dans les départemens des Bouches-du-Rhône et du Var, (relativement à la température) tombe d'elle-même, puisque des départemens beaucoup plus froids et où les récoltes sont plus tardives, comptent pour un produit certain celui des arbres qui couvrent les terres, sans, pour cela, négliger dessous la culture des grains et des prairies.

Je mets en fait aussi qu'avec les plantations, les moissons seraient plus garanties des grêles, gelées et autres accidens que l'on voit ravager des plaines entières, tandis que celles qui sont abritées par des arbres souffrent beaucoup moins de l'intempérie des saisons.

Dans les terres fortes, il faut planter des pommiers et poiriers. Les émondes de ces arbres chauffent le four, et, quand ils sont vieux, ils sont encore d'un produit important. Le pommier est recherché par les tourneurs. Le poirier est dur et d'un fort bon usage pour le chauffage.

Dans les terres légères et dans les sables gras, il faut y mettre des cerisiers, bigarreautiers, guigniers, mérisiers et amandiers. Leur fruit est toujours d'un grand produit, et leur bois est utile aussi pour faire des meubles.

L'amandier, dans les pays méridionaux, fournit abon-

les teintures et son bois est précieux pour les meubles. Que de supériorité il a sur celui que je conseille de supprimer et qui doit le faire préférer !

Le noyer vient vigoureusement dans toutes les terres : j'en ai vu de superbes dans des sables, dans des terrains pierreux.

Propriétaires ! multipliés les bois dans vos propriétés, afin de vous éviter la douleur de voir vos fermiers aller chercher des bruyères pour leur chauffage. J'avoue que cette année, j'ai éprouvé une peine réelle en voyant un fermier, ayant quatre cents arpens de terre employer, dans le temps des labours, des chevaux pour aller chercher de la bruyère, tandis que la ferme qu'il exploite est susceptible d'être couverte de bois, qui pourvoirait bien, et au-delà, à sa consommation.

POMME DE TERRE. Parmi toutes les plantes cultivées pour la nourriture des bestiaux, la pomme de terre tient, sans contredit, le premier rang. La salubrité de cet aliment ne peut être révoquée en doute.

Sa culture produit le bien de favoriser la population, d'entretenir la vigueur et la santé, et d'enrichir tous les pays où elle est cultivée.

L'Amérique, l'Angleterre et beaucoup de provinces de France, doivent à la culture de cette racine des avantages infinis, dont elles étaient privées avant qu'elle y fût introduite.

C'est la pomme de terre qui me paraît réellement, dit Gilbert, mériter le nom de *racine de disette*. Les circonstances qui détruisent trop souvent les récoltes, nuisent rarement à la sienne.

C'est à MM. Parmentier et de Crèvecœur que la France

est redevable de cette culture : ils n'eussent fait que cela de bien, qu'on leur en devrait une reconnaissance éternelle.

Les vaches, les moutons, les bœufs, les porcs, les volailles sont nourris avec des pommes de terre.

Dans les temps désastreux que nous avons passés, j'ai nourri mes poules avec des pommes de terre cuites, dans lesquelles je mêlais du son de sarrasin. Elles jouissaient d'une bonne santé, et pondaient presque autant que lorsque je pouvais leur donner du grain.

Gilbert ne s'est pas borné à déterminer les qualités alimentaires des pommes de terre; il a fait des essais qui doivent engager à cultiver une plante aussi utile aux hommes et aux animaux.

Je n'ai rien négligé, dit-il, pour acquérir des connaissances positives sur la culture de la pomme de terre. J'ai eu soin de prendre des informations sur ce végétal dans tous les cantons que j'ai parcourus.

J'ai acheté cinquante sétiers de grosses pommes de terre blanches, que j'ai vu croître et récolter sur un peu moins d'un demi arpent de terre, à Fontenay-sous-Bois, près Paris.

Ce terrain paie de location	20 liv.
Il a reçu deux labours à la houe, qui ont coûté	18
On y a déposé quatre-vingts paniers à somme, de fumiers, à six sols la somme, qui font	24
On a employé six sétiers de semences, à trois livres dix sols le sétier, qui font . . .	21
On a payé pour le sarclage, le binage et le butage.	10
L'extraction des racines a coûté.	7 10
Total de la dépense	100 10

J'ai récolté cinquante sétiers qui ont été vendus à raison de trois livres dix sols le sétier, ce qui a fait. . . . . 157 liv.
Il est resté pour bénéfice net. 74 10
Et pour un arpent entier on aurait eu. . . 149

D'après ces calculs, Gilbert a cru pouvoir arbitrer, et a pensé que, les frais de culture pour un arpent, y compris les labours, semences, engrais, sarclage, binage, batage et extraction, déduits, le bénéfice devait être de cent cinquante francs par arpent, ne calculant pas seulement d'après le produit de Fontenay, mais pour toute la France, où les dix-neuf vingtièmes des cultivateurs manquent des ressources que les voisins de la capitale ont sous leurs mains, tant pour les engrais qu'ils ont à bon marché, que pour le débit assuré de leurs productions.

Quelque réduction que Gilbert ait fait du bénéfice, comparativement avec ce qu'il a observé à Fontenay, il en reste encore un assez considérable pour déterminer les agriculteurs à étendre la culture de ce végétal, qui peut donner des récoltes très-abondantes dans des terres nouvellement défrichées, qui ne conviennent point aux céréales, surtout au froment.

La pomme de terre se plante au printemps, après qu'on a bien fumé, labouré et hersé la terre.

Si l'on n'a pas assez de fumier pour couvrir la terre, il faut au moins en mettre dans chaque trou que celui qui les plante fait avec sa houe. Le petit garçon ou la petite fille qui suit l'homme, peut, en mettant la pomme de terre, ajouter deux bonnes poignées de fumier consommé; les pommes de terre viendront aussi belles que si la terre avait été fumée avant le labour.

J'ai souvent employé cette manière, qui m'a parfaitement réussi.

L'on connait actuellement quatre espèces de pommes de terre, savoir : la rouge, la jaune, la noire ou violette et la grosse blanche. Les trois premières sont en usage pour la nourriture des hommes, et la dernière pour les bestiaux. — C'est de la grosse blanche qu'on obtient une plus belle fécule et en plus grande quantité.

Le feuillage frais de la pomme de terre est excellent pour les vaches, augmente leur lait et les nourrit beaucoup plus que tout autre herbage.

La pomme de terre se mange préparée de vingt manières différentes, avec de la viande ou sans viande. L'on en fait aussi des mets recherchés ; tels que biscuits, crême, etc.

L'on sème la graine de pomme de terre pour en obtenir des variétés. Les plus hâtives se récoltent en juin et juillet.

Lorsque la pomme de terre est gelée dans les celliers ou les greniers, elle est encore bonne : en la dégelant dans de l'eau froide, on en fait une fécule qui donne une très-bonne colle.

PONCIRADE. C'est la mélisse cultivée. On lui a donné le nom de poncirade à cause de son odeur, qui approche beaucoup de celle du poncire, qui est une espèce de gros citron.

PORC, ou Cochon. C'est, dit Buffon, l'animal le plus brut. Les imperfections de sa forme semblent influer sur son naturel. Toutes ses habitudes sont grossières, tous ses goûts sont immondes, toutes ses sensations se réduisent à une luxure furieuse, et à une gourmandise brutale, qui lui fait dévorer indistinctement tout ce qui se présente, et même sa progéniture au moment qu'elle vient de naître.

Pour son éducation et son utilité (*Voyez* à l'article Truie.)

PORC, Petit Porc. Nommé marcassin à cause de sa

petite structure. On l'appelle aussi cochon de Siame. Cette espèce est très-productive et très-familière. Les mâles ne sont pas dangereux comme les *verrats* ou mâles des cochons de France. Ils aiment à vivre en liberté, sont aussi voraces que les porcs blancs, mais ne mangent point leurs progénitures.

La femelle allaite ses petits, mais ne reste point long-temps avec eux. Si on l'enferme, elle languit, maigrit et meurt d'ennui.

L'on voit chez les amidonuiers et les brasseurs, de ces espèces de cochons, qui sont très-gras et d'un bon produit.

PORREAU. (*Voyez* POIREAU.)

POTELÉE. (*Voyez* JUSQUIAME.)

POTIRON. Plante annuelle, qui sert de nourriture aux hommes et aux animaux. On le réduit en purée et on le mêle avec du lait. Cette espèce de purée, mêlée avec le levain destiné à faire le pain, en augmente la quantité.

La graine de potiron sert à la fabrication de l'orgeat. On en tire aussi une huile très-douce.

Il faut avoir soin d'éloigner les potirons des couches de melons, à qui ils font perdre la qualité sucrée.

Le fruit du potiron est le plus gros connu ; j'en ai recolté un qui pesait plus de 60 livres. Ceux de Coulommiers sont d'une étendue extraordinaire. On en cultive une variété moins grosse et plus hâtive.

On connaît le *concombre du Canada*, qui est de l'espèce du potiron par sa chair, et qui n'en diffère que par sa grosseur qui est moindre, par sa forme qui est longue au lieu d'être ronde.

POU. Insecte qui s'engendre sur le corps de l'homme, sur celui des quadrupèdes et des oiseaux.

Le pou de l'homme ne lui vient que par un excès de malpropreté. Ce pou dépose dans les cheveux, dans les habits, qui sont de laine, des *lendes* ou *lentes* ou *œufs*, qui éclosent promptement et en font d'autres dans la même journée.

Il y a des vieillards qui sont attaqués de la maladie pédiculaire et qui en meurent. Le seul moyen de s'en garantir, est une extrême propreté, une bonne nourriture, et surtout des viandes succulentes. C'est l'opinion de *Mercurail*.

POU DU BOEUF ET DE VACHE. Petit insecte blanc, qu'il est nécessaire de leur ôter, sans quoi ils se frotteront et se blesseront.

L'on parvient à garantir les bêtes à cornes de cet insecte en les tenant proprement et en les étrillant.

POU DE BOIS. Insecte qui ronge le bois, le gâte et le pourrit. Cet insecte a la forme de la fourmi ordinaire. Il ronge également le papier comme le vieux bois.

POU DE POULE. Cet insecte a le ventre bordé de noir. Il est toujours accompagné d'un autre pou à tête et à corselet pointu des deux côtés.

Ces poux remuent continuellement, ce qui fatigue horriblement les volailles. (*Voyez* POULE, pour le moyen de les en garantir.)

POU PULSATEUR. « Beaucoup de personnes, sans connaître l'insecte qui, en travaillant dans le bois, imite le mouvement d'une montre, ont prétendu que ces pulsations étaient dues ou à une espèce d'araignée ou à une espèce de petit pou de bois; quelques-uns l'ont même qualifié du nom lugubre d'*horloge de la mort*; mais ce bruit n'est dû qu'au travail d'un petit scarabée, appelé *vrillette*. (*Voyez* ce mot.) »

POU DES QUADRUPÈDES. Chaque animal paraît nourrir au moins une espèce de pou. Rhedi a donné la description du pou de l'âne, et de ceux du cerf. Linné a fait mention de celui du lapin; les moutons ont aussi les leurs.

POU SAUTEUR. Insecte qui se trouve sur les plantes potagères. Cet insecte est de la grandeur du pou vulgaire; il court et saute quelquefois; il pompe la sève des fleurs.

POU VOLANT. « Les naturalistes font mention d'une espèce de poux ailés et noirs, qui se trouvent en été dans les endroits marécageux, et qui se jettent sur les cochons qui vont se vautrer dans les mares. Ils sont de la grosseur du pou de cochon, et ne diffèrent des poux ordinaires qu'en ce qu'ils ont des ailes. Ils mordent les porcs jusqu'au sang, et leur causent une démangeaison insupportable. Quand ils voltigent en l'air, ils font un petit bruit.

» L'on prétend que ces poux ailés ressemblent à ceux qui sortent du corps des animaux qu'ils mangent. »

POULAIN. C'est le petit de la jument. (*Voyez* à l'article CHEVAL.)

POULE. Les poules sont du nombre des animaux domestiques les plus précieux, à cause du tribut qu'elles nous payent tous les jours.

Le port de la queue des poules est particulier à cette espèce d'oiseau. Elles sont les seules dont la queue soit dans un plan vertical, et pliée en deux parties égales.

Les poules présentent une infinité de variétés : celles qui sont d'une moyenne grandeur, et noires de plumage, sont estimées les meilleures pondeuses.

Les poules deviennent ordinairement stériles au bout de quatre ou cinq ans au plus; cela tient, sans doute, à ce qu'elles font des œufs en abondance, pendant une grande

partie de l'année, et qu'alors elles ne sauraient suffire à tant de productions sans s'épuiser.

L'admirable fécondité des poules tarit vers la fin de l'automne et pendant l'hiver. Il y en a qui cessent de pondre plutôt que les autres, et qui recommencent aussi beaucoup plutôt.

Dans la classe des animaux domestiques, la poule mérite davantage l'attention de la fermière; mais il ne faut pas qu'elle s'imagine que, pour que sa basse-cour soit bien montée en volailles, il soit nécessaire qu'elle ait de toutes les espèces de poules. Elle doit laisser ce luxe aux propriétaires dont la fortune les dispense de calculer les produits.

Ce sont les meilleures pondeuses que la ménagère doit considérer, et celles qui donnent cet espoir sont d'une taille moyenne, ont la tête grosse et haute, la crête rouge et couchée sur le côté, l'œil vif et le cou gros.

Avec des poules de cette qualité, une nourriture convenable, un poulailler propre et aéré, l'on est certain de tirer un bon parti de sa basse-cour; mais la plupart des gens de la campagne calculent peu les avantages d'un poulailler; pourvu que leurs volailles aient un abri, n'importe dans quel endroit, cela leur suffit; parce qu'ils n'ont pas pris la peine d'observer que la poule craint le froid, la trop grande chaleur, l'humidité et les mauvaises odeurs. Ils ne remarquent point non plus que la poule, comme les autres oiseaux, est accoutumée à se *jucher*, et que si elle dort à terre, c'est un signe certain qu'elle est malade, ou de la pépie ou du bouton, ou qu'elle est fatiguée par quelques mauvaises odeurs. Souvent aussi les poux (*voyez* Pou de Poule.) les fatiguent tellement qu'elles s'abstiennent de manger pour se plucher.

Dans des poulaillers tenus proprement, les poules y

sont moins exposées ; néanmoins l'été, quoiqu'on prenne la précaution d'enlever, au moins trois fois par semaine, la fiente, les poux s'introduisent dans les trous des juchoirs, et se glissent, la nuit, sur les poules.

Il est un moyen sûr de les détruire en grande partie, c'est, aussitôt qu'on a nettoyé le poulailler, d'y brûler de la sauge verte, après avoir pris la précaution d'en fermer toutes les ouvertures, pour que la fumée ne s'évapore point. L'odeur de la sauge contribue à chasser l'exhalaison que laisse après elle la fiente de poule, et, ainsi que je viens de le dire, ces volailles, craignant les mauvaises odeurs, cette précaution remplit deux objets aussi essentielsl'un que l'autre : le premier, de faire mourir les poux qui les tourmentent, et le second, de purifier l'air du poulailler.

Les poules, comme tous les autres animaux, exigent une éducation relative. Il ne suffit pas d'avoir de bonnes couveuses, il faut avoir soin des petits qu'elles ont fait éclore.

Quand les petits poulets sont nés, ils demandent des soins pendant quelque temps ; ceux de la mère ne suffisent pas, surtout si la saison n'est pas avancée ; car il ne faut pas croire que le duvet dont leur corps est couvert, soit suffisant pour les garantir du froid. Il faut, dans ce cas, les renfermer dans un endroit chaud ; sans cette précaution la mère les tiendrait continuellement sous ses ailes, et ils ne prendraient pas de forces. Le petit poulet court et mange en sortant de la coque. Rien n'est plus agréable à voir.

Une bonne ménagère doit savoir le temps où elle met couver, et veiller l'époque à laquelle les petits éclosent : alors elle a soin de leur donner du pain émietté dans du vin ou du cidre.

S'il s'en trouve de languissans, on doit leur faire boire du vin ; cela est très-aisé : il ne faut que mettre du vin dans

sa bouche, y introduire le bec du poulet ; il l'ouvrira naturellement et boira. Cela leur donne une très-grande force.

En les soignant ainsi, ils est rare qu'ils ne s'élèvent pas très-bien. On doit aussi, quatre à cinq jours après leur naissance, leur donner du sarrasin réduit en farine où on laissera le son, et délayé en pâtée avec des cailles de lait. Cette pâtée sera aussi très-utile à la poule-mère, qui, pendant vingt-un jours qu'à duré l'incubation (la couvée), s'est échauffée, et a besoin d'une nourriture liquide qui la rafraîchisse sans la dévoyer.

Il arrive quelquefois que les volailles, quoiqu'ayant de l'eau à discrétion, prennent la pépie ; quelquefois aussi cette maladie est épidémique, et beaucoup plus commune parmi les oiseaux à langue pointue.

L'on sait que la pépie se manifeste par une pellicule blanche, tirant un peu sur le jaune, qui entoure le bout de la langue. Cette pellicule empêche les poules de boire et de chanter. Elles mangent peu et avec beaucoup de peine. Il n'est pas une femme de campagne qui ignore la manière de lever cette pellicule ; mais bien peu prennent la précaution de faire avaler (après l'opération) un peu de vin ou de cidre à la volaille qu'elles viennent d'en débarrasser : cela est absolument essentiel pour lui redonner la vigueur qu'elle a perdue pendant sa maladie, pour fortifier sa langue et l'engager à boire et à manger.

Le bouton est encore une maladie qui fait périr les volailles ; elles le prennent surtout dans les poulaillers mal-propres et trop humides.

Lorsque la poule est atteinte du bouton, il est facile de s'en apercevoir à sa démarche ; elle ne se secoue point au soleil, elle marche la tête basse : sa crête n'est pas d'une couleur pâle, comme lorsqu'elle a la pépie ; mais

noirâtre et molle ; sa queue est pendante et ses plumes ne sont plus lisses.

Quand on s'aperçoit de ces symptômes, on peut être certain que ces volailles ont le bouton ; alors on le coupe avec un canif, si l'on est sûr de sa main ; mais il est plus prudent de se servir de ciseaux qui aient la pointe fine, et surtout bien prendre garde d'attaquer la partie grasse du croupion.

L'opération faite, il faut frotter la plaie avec du vinaigre dont j'ai donné la recette dans mon *Recueil d'économie rurale* ; cela est bien douloureux pour la bête que l'on opère ; mais aussi cela cicatrise la plaie à l'instant.

Il faut avoir la précaution de séparer des autres volailles celles qu'on vient d'opérer, cela est essentiel pour leur conservation ; parce que les poules bien portantes les becqueteraient et pourraient rouvrir la plaie ; en outre de cela, elles ont besoin, pendant quelques jours, d'une nourriture rafraîchissante et appétissante, que les autres s'empresseraient de leur ravir, et qu'elles n'auraient pas la force de défendre.

Si des coqs sont atteints du bouton, il faut les séparer des poules et même les tenir enfermés seuls. La lubricité de cet oiseau le porterait à cochetter même les autres coqs qui seraient moins forts que lui.

Il est très-aisé de s'apercevoir quand un coq a le bouton. Une bonne ménagère doit surveiller la sortie de tous ses bestiaux des étables, et des volailles du poulailler. Le coq aime à prendre ses ébats en plein air. A peine ouvre-t-on le poulailler qu'on le voit courir après les poules et les subjuguer ; s'il s'en abstient, c'est que quelque maladie l'en empêche, car un bon coq est si ardent qu'il coche jusqu'à trente poules dans une journée. Cet usage immodéré l'épuise promptement, et au bout de trois ou

quatre ans, il n'est plus en état d'engendrer. C'est donc une nécessité de renouveller les coqs, mais il faut les choisir.

Un bon coq doit être d'une taille plus grande que petite, avoir le plumage ou rouge ou d'un noir obscur, la patte grosse et bien garnie d'ongles et d'ergots; la cuisse bien emplumée, la poitrine large, le col élevé, bien fourni de plumes, le bec court et gros, l'œil vif, l'aile forte, la queue grande et repliée en faucille; éveillé, ardent et bon chanteur.

Lorsque l'on a une basse-cour considérable et bien meublée de volailles, il est nécessaire d'élever les coqs ensemble, afin qu'ils contractent de l'amitié l'un pour l'autre, et que, lorsqu'ils seront avec les poules, ils ne prennent point de jalousie.

Personne n'ignore que les coqs sont fiers et courageux, qu'ils se battent avec opiniâtreté, et qu'ils sont même élevés à se combattre pour être donnés en spectacle chez plusieurs nations, entr'autres en Angleterre; mais ils sont aussi susceptibles d'attachement l'un pour l'autre. On raconte mille histoires, toutes plus extraordinaires les unes que les autres, pour prouver l'attachement que ces animaux se portent. J'en ai rapporté une dans mon supplément à la troisième édition de mon *Recueil d'économie rurale* qui est fort intéressante, et qui l'avait parue de même au Rédacteur du *Journal Encyclopédique*, d'où je l'ai tirée.

Le coq est l'horloge vivante des habitans de la campagne; il annonce, par son chant, les heures de la nuit et la pointe du jour. L'on a remarqué que le rossignol et le coq étaient les seuls oiseaux qui chantassent la nuit.

Les mythologistes l'ont pris pour symbole de la vigilance, aussi le trouve-t-on souvent dans les Antiques (Médailles anciennes) pour les attributs de Minerve et de Mercure.

Il y a des personnes qui prétendent que le coq de bruyère

n'a presque point de différence avec le coq domestique. Je pense qu'elles n'ont pas bien examiné le coq de bruyère, qui est toujours de la taille d'un coq d'inde. Il étale sa queue comme fait le paon, et son plumage est aussi fort beau.

Le coq de bruyère aime la solitude, les terrains marécageux, fuit les hommes, tandis que le coq domestique les recherche et se familiarise avec eux.

Le coq de bruyère aime les terrains humides et marécageux, et le coq domestique craint l'humidité.

Lorsque les coqs domestiques sont assez forts pour être chaponnés, on leur enlève les deux testicules, pour qu'ils ne s'épuisent point par le plaisir, qu'ils acquièrent plus d'embonpoint et que leur chair devienne plus délicate.

La méthode de châtrer les poulets est très-ancienne, il en est parlé dans le *Deuteronome*. On la pratiquait aussi à Rome, et il y avait des chapons et des poulardes qui pesaient quelquefois jusqu'à seize livres.

Il était défendu de châtrer les poules. Ce fut pour éluder cette loi qu'on chaponna les jeunes coqs.

L'on chaponne les jeunes coqs à trois mois, vers la moitié du mois de juin.

J'ai indiqué, dans mon *Manuel de la Ménagère* et dans mon *Recueil d'économie rurale*, la manière de soigner et d'engraisser les chapons et poulardes.

POULE D'AFRIQUE. (*Voyez* PINTADE.)

POULE D'EAU, ou POULE DE MARAIS. Animal amphibie dont quelques gourmets font un grand cas. Sa chair est noire et d'un goût sauvageon. Cette espèce de poule est considérée comme *poisson* pour les alimens et en cette qualité est mangée par les personnes qui sont dans l'usage de faire maigre ou s'abstenir de viande certains jours de l'année.

POULE D'INDE. Gros oiseau qui nous a été apporté des Indes occidentales. Il est multiplié dans ce pays-ci au point qu'il est devenu très-commun.

Le coq d'Inde est un fort bel animal et que nous rechercherions pour la forme de son corps, sa manière de se *pavaner* s'il n'était pas aussi commun en France. On s'extasie devant un petit oiseau venant de bien loin et qui est rare, et l'on passe devant un coq d'Inde faisant la roue, étalant sa queue, rentrant son col de manière qu'il ne présente plus qu'une forme ronde, sans le regarder.

La poule d'Inde a l'air moins fier que le coq ; sa crête est de la même forme, de la même couleur, mais n'est pas aussi fournie.

La poule d'Inde fait deux pontes par an. Dans mon *Recueil d'économie rurale*, j'ai indiqué la manière d'élever les petits dindonneaux avec succès, et aussi le moyen d'avoir des poulets hâtifs par le moyen des poules d'Inde.

Il y a des endroits où l'on chaponne les coqs d'Inde, mais ils deviennent si lourds qu'on est obligé de les faire lever et de leur donner à manger.

On conduit les coqs et poules d'Inde comme des troupeaux dans les champs pour les faire paître et faciliter la ponte des poules.

POULE GRASSE. (*Voyez* Mache.)

POULE DE GUINÉE. (*Voyez* Pintade.)

POULE DE MARAIS. (*Voyez* Poule d'Eau.)

POULE DE NEIGE. C'est la perdrix blanche, fort rare dans ces pays-ci.

POULIOT DES CHAMPS. (*Voyez* Thym.)

POURCEAU, ou Cochon. (*Voyez* Porc.)

POURCELET, ou CLOPORTE. Insecte sans ailes, auquel on a donné des noms singuliers. En Champagne, on le nomme *porcelet de Saint-Antoine*.

Cet insecte est d'une sensibilité extraordinaire. Pour peu qu'on le touche, il se replie tête contre queue et forme la boule à la manière des hérissons.

Il y a plusieurs espèces de cloportes qui diffèrent par la couleur, la grandeur et le lieu de leur habitation. Le cloporte domestique se retire dans les fentes des murs, sous les toits, dans les lieux humides et nitreux; ce sont ceux-là dont on se sert pour faires des bouillons, dans les maux de poitrine, et des cataplasmes extérieurs contre l'esquinancie.

POURPIER. Il y en a de deux espèces, le cultivé et le sauvage.

Le cultivé pousse à la hauteur d'environ un pied. Ses feuilles sont grosses, charnues et d'un goût acide.

Le pourpier sauvage est plus petit dans toutes ses parties.

Le pourpier se sème en mars. Lorsqu'il est jeune, on le mange en salade. L'on en fait aussi des mets, surtout en Dauphiné où on le nomme *pourchailles*.

Une de ses meilleures propriétés est de détruire les vers dont les enfans sont très-souvent incommodés.

L'on mâche les feuilles de pourpier pour appaiser les douleurs de dents.

Les agneaux aiment beaucoup cette plante : il est même nécessaire de leur en donner après la castration, le pourpier étant rafraîchissant, et ayant la vertu de diminuer l'ardeur du sang dans les fièvres que ces jeunes moutons ont toujours après cette opération.

POURPIER DE MER, ou PASSE-PIERRE. (*Voyez* ce mot.) Le pourpier de mer croit en Flandres et sur les côtes

de Normandie. On le confit, pour le manger en salade, comme la *criste-marine* et la *passe-pierre*. Sa racine excite le lait des nourrices et adoucit les tranchées des femmes nouvellement accouchées.

POUSSIÈRE. Terre légère qui vole partout et incommode les hommes et les animaux. C'est surtout dans les greniers qui sont placés au-dessus des écuries et auxquels on laisse des ouvertures pour jeter les fourrages dans les rateliers, que cette poussière devient pernicieuse pour les chevaux, vaches et moutons.

Cette manière de construire des greniers sert la paresse des charretiers et garçons de cour, mais nuit à l'intérêt du maître des bestiaux; il serait plus utile qu'ils fussent obligés de descendre un escalier ou d'apporter ce fourrage sur des civières. Pour ne pas trop multiplier les bâtimens, l'on parerait à cet inconvénient en ayant soin de faire des planchers aux greniers afin que les vapeurs de l'écurie ne pussent pas y monter. Ces vapeurs font perdre au foin sa qualité, lui rendent une humidité qui pénètre, quoiqu'il soit bien entassé; il se pourrit au milieu de la botte, et si, comme je l'ai vu très-souvent, on se contente de jeter la botte dans le ratelier sans la délier et la secouer, les chevaux ne la mangent point et la foulent à leurs pieds. C'est donc une perte réelle pour le fermier, perte d'autant plus nuisible que, persuadé que ses chevaux ont eu leur ration ordinaire, il les fait travailler comme s'ils étaient bien nourris. Les chevaux dépérissent, deviennent maigres et hors d'état de faire les travaux; ils sont vendus et remplacés par d'autres qui éprouvent bientôt le même malheur. Le fermier s'en prend au destin qui le poursuit, tandis qu'il ne doit ces accidens qu'à son manque de prévoyance et à son peu de soin.

J'ai vu l'année dernière, dans une ferme considérable, les

chevaux dans une écurie qui avait au-dessus un grenier *percher*. Ce grenier était consacré à mettre des menues pailles. La poussière dont ces petites pailles sont remplies, chaque fois qu'on les remuait, tombait dans les mangeoires des chevaux. Il y en avait un de poussif à qui cette poussière augmentait la pousse, et deux autres qui renaclaient continuellement. J'examinai ces deux chevaux, je vis leurs narines pleines de poussière et leurs langues en étaient aussi couvertes. Je pensai d'abord que l'avoine leur avait été donnée sans être vannée ; mais, après une plus grande inspection, je vis que c'était la poussière du grenier qui tombait dans la mangeoire ; alors je démontrai au fermier le tort qu'il se faisait, et il donna ordre qu'on y remédiât.

Les bergeries ne sont pas mieux soignées dans beaucoup de fermes : le dessus forme de même *percher*, et les fourrages destinés à la nourriture des troupeaux y sont entassés.

Le danger pour les moutons est encore plus grand que pour les chevaux, parce que ces derniers, soit habitude ou un peu de prévoyance, sont étrillés au moins une fois par semaine (tandis qu'ils devraient l'être tous les jours), qu'on les mène à l'eau et qu'ils peuvent se laver le corps, les narines et la bouche, ne fut-ce que par le passage de l'eau ; mais les moutons, toujours enfermés pour les préserver du froid, quoique la nature les ait faits de manière à les en garantir en les couvrant d'une toison épaisse, remplie d'une humidité graisseuse qui empêche que la pluie arrive jamais jusqu'à leur peau ; enfermés dans ces bergeries où leur respiration échauffe et vicie l'air et le charge de vapeurs qui diminuent son élasticité, n'ont pas le même avantage du bain.

Qu'elle est donc l'obstination des fermiers, de persister dans des habitudes aussi nuisibles à leurs intérêts ?

Les fourrages serrés sur les perches qui séparent les

bergeries des greniers sont pestiférés avant d'être donnés aux moutons.

Il serait à désirer que les pasteurs des campagnes s'astreignissent à faire, après les cérémonies religieuses, des lectures aux cultivateurs, qu'ils leurs démontrassent que l'intérêt particulier et l'intérêt général exigent qu'ils abandonnent leur routine désastreuse; qu'on leur apprit que, dans la Suède et l'Angleterre, climats beaucoup plus froids que les nôtres, les bêtes à laine y sont constamment à l'air; que la laine de ces pays est supérieure à celle de France, et cela, parce que les cultivateurs français ne veulent point se défaire de leur préjugé. Mais si l'on ne voulait pas, par une prévention nationale, suivre l'exemple des Anglais, qu'on imite donc l'immortel Daubanton, qui a réuni des bêtes à laine, qui n'avaient pour bergerie qu'un vaste terrain clos de murs, sans aucune toiture, exposées à toutes les intempéries des saisons, où les brebis mettaient bas dans la neige, et qui a obtenu, par ces moyens, des laines avec lesquelles on a fait des draps qui le disputaient en finesse et en qualité à ceux d'Espagne et d'Angleterre.

Les cultivateurs ont aussi pour la plupart la mauvaise habitude de laisser dans les étables des toiles d'araignées, cela fait infiniment de tort aux bestiaux. (*Voyez* Araignée.)

PRAIRIE. On distingue deux sortes de prairies, savoir: les prairies naturelles et les prairies artificielles.

Les prairies naturelles sont formées d'une seule espèce d'herbe. Celles artificielles le sont de trèfles, luzernes, sainfoins, etc., etc. Elles sont regardées, avec raison, par tous les meilleurs agronomes, comme l'agent unique de l'amélioration de l'agriculture. (*Voyez* Luzerne, Trèfle, Sainfoin, Chicorée-Sauvage, Ray-Gras, etc., etc.

PRESLE, ou Queue de Cheval. Plante dont il y a deux

espèces, la grande et la petite. Elles croissent dans les lieux marécageux. Elles sont composées de tuyaux creux emboités les uns dans les autres comme les joncs.

Les cannelures des tiges de la grande presle sont si rudes qu'on s'en sert à polir le bois et le fer. Il faut éviter d'en donner à manger aux bestiaux, même avant qu'elle ait atteint ce degré de dureté qui la fait rechercher des tourneurs et des ébenistes ; cette plante ferait maigrir les troupeaux.

PRESSOIRS. Machines destinées à exprimer le marc du raisin et des pommes. Les derniers diffèrent des premiers par la manière dont ils sont construits. Il y a plusieurs pressoirs : le pressoir à *bascule*, avec ou sans vis, demande un grand emplacement, est coûteux pour la bâtisse et exige dix à douze hommes pour le faire mouvoir. L'on court aussi le risque, dans le moment où il est le plus actif, que la vis vienne à manquer, ce qui retarderait les travaux et exposerait le marc à surir ; il est avec cela beaucoup plus long dans son effet que le pressoir à *etiquette*. Le pressoir à coffre ou double est encore le meilleur de tous. L'on obtient avec ce pressoir, de la même quantité de marc, un quinzième de plus qu'avec les autres et il est d'un débit beaucoup plus considérable.

PRESSURE. (*Voyez* Lait.)

PRIMEROLE, ou Primevère. On nomme aussi cette plante *fleur de coucou*. Elle croît dans les champs, dans les prés, dans les bois et près les ruisseaux.

L'on cultive dans les jardins une autre espèce de primevère, dont les fleurs sont très-jolies et un peu odorantes. Le suc des fleurs de la primerole nettoie la peau et emporte les taches de rousseur.

PROVIN. Branche qu'on couche en terre. Elle prend

racine. On la détache ensuite de la plante-mère pour la transplanter. C'est absolument la marcotte. Il est très-utile de provigner la vigne. (*Voyez* VIGNE.)

PRUNELIER, ou PRUNIER SAUVAGE. Arbrisseau épineux et fort garni de branches, très-commun dans les haies. Ses fleurs sont roses ou blanches; il leur succède des petits fruits moins gros que les cerises ordinaires, que l'on nomme prunelles.

On fait avec ce fruit une boisson fort agréable. On fait aussi sécher au four les prunes sauvages, et on les fait ensuite fermenter avec du moût ou de la bière.

PRUNES. Fruit du prunier.

PRUNIER. Il y en a de plusieurs espèces, que l'on cultive dans les vergers ou jardins fruitiers. Les fruits en provenant diffèrent entre eux par la forme, le goût et la couleur. Les plus estimés sont : la *reine Claude*, la *prune de Monsieur*, la *prune de damas noire* ou le *gros damas violet de Tours*, le *damas gris* ou la *prune-abricotier*, la *prune de Saint-Florentin*, la *Sainte-Catherine* et la *mirabelle*.

La reine Claude est la meilleure de toutes les prunes. Sa chair est succulente et sucrée; sa peau est fine, verte et colorée d'un rouge brun.

La mirabelle est la plus estimée pour les confitures. Elle exige très-peu de parties sucrées, sa chair étant elle-même un sucre.

La prune de sainte-Catherine est très-bonne pour faire des pruneaux.

La prune de gros damas violet se mange crue et se fait sécher au four. C'est avec cette espèce qu'on fait les beaux pruneaux de Tours. L'on assure que les Tourengeaux ont l'industrie d'en réunir plusieurs sous une même enveloppe,

afin de rendre leurs pruneaux plus beaux à la vue, plus moelleux et plus savoureux au goût.

La prune de Monsieur fait aussi de très-beaux pruneaux.

Toutes les prunes sont un fruit agréable à manger cru, en compotte, en confitures et en pruneaux. (*Voyez* mon *Recueil d'économie rurale et domestique* pour la manière de faire les pruneaux à peu de frais.)

Le prunier se multiplie par la greffe, par la semence et par des rejetons qui sortent par le pied et font des sauvageons.

L'on greffe l'espèce que l'on veut avoir sur toutes sortes de pruniers sauvageons, même sur le guignier et l'amandier.

Le prunier demande une terre plutôt sèche qu'humide; il se plaît dans les terrains sablonneux. Il vient dans tous les pays et pullule beaucoup. Son bois est dur et recherché par les tourneurs.

PUCE. Insecte sans ailes qui s'attache aux hommes, particulièrement aux enfans. La puce s'attache aussi aux jeunes chats, aux jeunes chiens, et quelquefois les fait mourir. J'ai indiqué dans mon *Manuel de la Ménagère*, les moyens de les en garantir.

PUCERONS. Insectes qui couvrent les tiges de certaines plantes, les succent et les font périr. Ce sont les plus petits des animaux et les ennemis des choux, des fèves de marais, des radis et des navets.

J'ai aussi indiqué dans mon *Recueil d'économie rurale* les moyens d'en garantir ces plantes.

PUITS. C'est un trou qu'on fait en terre, jusqu'à ce qu'on ait rencontré un courant d'eau souterraine.

PULMONAIRE. Les botanistes en distinguent plusieurs espèces. On cultive cette plante dans les jardins. Elle sort de terre au printemps et donne sa fleur en même temps; ses

feuilles périssent en automne; on s'en sert pour faire des bouillons rafraîchissans.

PUNAISE. Insecte fort désagréable aux hommes. Les naturalistes en connaissent de vingt espèces, qui ont chacune leurs habitudes différentes. Je n'en citerai que deux espèces, l'une qui se tient dans les meubles et les murailles, l'autre nommée punaise de bois, qui s'attache aux jeunes branches et pompe la sève.

Ces deux espèces ont une odeur fétide.

Presque toutes les punaises périssent l'hiver; mais les œufs que les femelles ont déposés dans les fentes des bois ou dans les trous de murs, ne se ressentent point du froid; aussitôt que les chaleurs viennent, ils éclosent et font le tourment de ceux qui ont le malheur d'en avoir.

PUTOIS. Petit quadrupède qui ressemble à la fouine, qui en a les habitudes et les mœurs, et qui cause encore plus de dégâts qu'elle dans les poulaillers. Il est aussi avide de miel. Il attaque les ruches, en hyver, et force les abeilles à les abandonner. Cela dit assez qu'il faut s'appliquer à le détruire.

PYROLE, ou VERDURE D'HIVER. Plante qui croît aux lieux ombrageux, dans les forêts et les bois, particulièrement en Champagne et dans les environs de Paris.

La pyrole est un des vulnéraires les plus célèbres. Elle arrête les hémorragies, les pertes de sang. On la fait infuser comme le thé, et on la boit. On l'applique aussi sur les blessures. Cette plante est d'une grande utilité et vient partout.

Q.

QUADRUPÈDES. L'on comprend dans les quadrupèdes tous les animaux couverts de poils, de laines, etc.

Les naturalistes ont établi six ordres de quadrupèdes; le premier contient les singes, en ce qu'ils ont, à proprement parler, une figure humaine.

Dans le second, ils comprennent les bêtes féroces.

Ceux qu'il importe le plus aux cultivateurs de connaître, sont les chevaux, les ânes, les taureaux, les vaches, les porcs, les truyes, les moutons, etc., etc. Je renvoie à chacun de ces articles.

QUARANTAINE. Petite giroflée qui porte un rameau superbe, de couleur rouge ou blanche. Cette espèce de giroflée fait l'ornement des parterres, charme la vue, et flatte agréablement l'odorat.

QUATRE SEMENCES. L'on compte quatre semences froides, qui sont : les *graines de melon*, de *citrouille*, de *concombre* et de *courge*, et quatre semences chaudes, qui sont : le *fenouil*, le *cumin*, le *carvi*, l'*anis*.

QUEUE DE CHEVAL. (*Voyez* PRESLE.)

QUEUE DE POURCEAU. Cette plante qu'on nomme *fenouil de porc*, croît dans tous les lieux marécageux. Sa racine est vivace, longue, grosse, chevelue, noire en dessus, blanche à l'intérieur.

Lorsqu'on l'arrache de terre, elle exhale une odeur assez forte pour qu'elle porte à la tête. Les anciens prenaient en

conséquence la précaution, avant d'entreprendre ce travail, de se frotter le nez, le visage et les mains avec du vinaigre.

La racine de la queue de pourceau est apéritive, mais sa mauvaise odeur la fait dédaigner.

QUEUE DE RENARD. (*Voyez* LILAS.)

QUEUE DE SOURIS. Petite plante basse qui croît dans les prés, dans les blés et dans les jardins; ses fleurs sont en épis faits à peu près comme celui du plantin.

Les grenouilles sont très-friandes de cette plante.

QUINTE FEUILLE. Plante qui croît abondamment dans les champs, dans les terrains sablonneux et pierreux, dans les prés, au bord des eaux et des lieux ombragés.

L'on ramasse cette plante au printemps. On ôte la première écorce de sa racine, qui est longue et grosse comme le petit doigt, noirâtre en dehors et ronge en dedans; on ôte la moelle ou cœur, ensuite on fait sécher la seconde écorce. Cette plante est astringente.

R.

RABETTE. Graine d'une espèce de choux, dont on tire de l'huile bonne à brûler. (*Voyez* Colsa.)

RABIOULE. (*Voyez* Turneps.)

RACINE. On donne ce nom à différentes plantes potagères, qui sont ordinairement cachées dans la terre, comme la carotte, le panais, le navet, etc, etc.

Il y a trois espèces de racines, la *bulbeuse*, la *tubéreuse* et la *fibreuse*. La bulbeuse est ce qu'on appelle vulgairement un oignon; la tubéreuse est un tubercule charnu, solide, qui grossit plus que la tige, telle que la pomme de terre; et la fibreuse est composée de plusieurs autres racines plus petites que le tronc d'où elles partent.

Les racines de toutes les plantes tendent à s'enfoncer dans la terre ou à s'étendre horizontalement.

RACINE DE FLORENCE. (*Voyez* Iris.)

RACINE DE RHODE. (*Voyez* Orpin.)

RACINE DE DISETTE, ou Betterave champêtre. L'on ne peut trop marquer de reconnaissance à ceux qui enrichissent leur patrie de productions utiles.

Il paraît que c'est à Andrieux-Vilmorin (que l'agriculture a trop tôt perdu) qu'on doit les premières graines des racines de disette qui ont été cultivées dans les environs de Paris, près de deux ans avant que le baron de Thosse et l'abbé de Commerell l'eussent indiqué. Il est vrai de dire

que l'abbé de Commerell est celui qui s'est le plus constamment occupé de la propagation de cette racine. Il a établi comme un caractère distinctif de la betterave ordinaire avec la racine de disette, que la coupe des feuilles de la première nuit à sa croissance, et que la cueille des feuilles de la seconde favorise au contraire son accroissement.

J'ai éprouvé, contre la remarque de l'abbé de Commerell, que la betterave ordinaire cultivée devenait infiniment plus grosse quand on l'effeuillait. La même expérience s'est faite dans beaucoup de cantons où l'on cultive la betterave pour les bestiaux, et où l'on a grand soin de recueillir les feuilles.

La betterave champêtre ne réussit pas dans toutes les espèces de sol, comme on l'a assuré; je l'ai soignée d'après les instructions de l'abbé de Commerell, à Nogent-sur-Marne, près Paris, et je n'ai obtenu que des racines maigres et peu juteuses, tandis que la betterave cultivée que j'effeuillais pour mes vaches, venait très-volumineuse et très-charnue. La racine de disette au contraire était filamenteuse.

L'abbé de Commerell a publié, depuis, une nouvelle instruction sur la culture de la betterave champêtre, et, en simplifiant sa méthode, il l'a rendue applicable à un plus grand nombre de cantons.

La racine de disette a, comme la betterave, la propriété d'augmenter le lait des vaches, mais quelques grands que puissent être les avantages qui pourraient résulter de cette racine, il sera néanmoins prudent de n'en faire des essais qu'en petit, et après s'être assuré que le terrain dans lequel on la mettra, est propre à sa végétation. Ceux qui paraissent lui convenir le mieux, sont les terrains substantiels, légers, ayant au moins quinze pouces de profondeur et très-divisés par les labours. Ceux de la bêche ou

de la houe, sont les meilleurs, en ce que la terre se divise mieux qu'à la charrue. Il faut aussi que la terre soit bien fumée.

Elle réussirait peut-être sans toutes ses précautions, mais elle donnerait infiniment moins de profit.

RADIS, ou PETITE RAVE. Il a à peu près la forme du navet, mais il n'a pas son goût sucré; il est au contraire piquant; il excite l'appétit; on le mange cru et en hors-d'œuvre. Il y a des radis blancs, des roses et des rouges; les radis roses sont les plus délicats.

RAIFORT, ou GROS RADIS NOIR. On en compte deux espèces, le cultivé et le sauvage. La racine du cultivé est grosse, charnue, d'un brun noir en dehors et très-blanche en dedans; elle est d'un goût âcre et mordicant. Pour qu'il soit meilleur on le coupe par rouelles, une heure ou deux heures avant de le servir, on couvre chaque rouelle, de sel égrugé, puis, on les remet les unes sur les autres, cela leur fait jeter une eau âcre, et les rend plus douces à manger.

Le raifort a les mêmes inconvéniens que la vraie rave, il est également venteux et cause des rapports, même des maux de tête quand on en mange trop.

RAIFORT SAUVAGE, ou MOUTARDELLE. Il croit naturellement aux lieux aquatiques. Les gens de la campagne mangent sa racine comme celle du raifort cultivé. On en met dans les ragoûts auxquels on veut donner un haut goût.

Lorsque sa racine est séchée, on la rappe et on en fait une espèce de moutarde, que l'on nomme *moutarde des capucins* ou plus communément *moutarde des Allemands*.

Pour multiplier cette plante, on la coupe par rouelles comme la pomme de terre : il naît de chaque rouelle une longue racine et une plante nouvelle.

Le raifort souvage est appéritif et anti-scorbutique.

Dans beaucoup de journaux allemands, on vante le raifort sauvage comme un excellent remède contre l'hydropisie.

RAINE, ou RAINETTE. C'est la petite grenouille verte.

RAIPONCE, ou CAMPANULE-RAIPONCE. Plante qui naît d'elle-même dans les prés, dans les champs et parmi les blés. On la cultive dans les jardins. Sa racine est comme une petite rave, longue, grosse comme le petit doigt, blanche, douce et bonne à manger.

Toute cette plante donne du lait comme les autres campanules. Elle fleurit en juin. On cueille la racine au printemps lorsqu'elle est encore tendre, pour la mêler dans les salades du carême. Comme la racine du raifort, on peut la multiplier en la coupant par rouelles.

RAIPONCE SAUVAGE. Sa racine est comme celle de la raiponce campanule. Ses feuilles sont différentes; elles sont semblables à celles de la violette. Sa tige s'élève à un pied et demi et est très-laiteuse. C'est une des premières plantes sauvages qui poussent au printemps; elle est bonne à donner aux vaches et augmente leur lait. Elle pousse sur les montagnes, dans les prés froids, dans les vallées ombragées et pleines de bois.

Cette plante est d'une grande ressource aux paysans qui ne possèdent qu'une ou deux vaches et qui vont ramasser de l'herbe pour les nourrir.

RAISIN D'AMÉRIQUE, ou LAQUE. Plante originaire de Virginie et cultivée maintenant en France. Sa racine est

vivace. Sa tige s'élève à la hauteur de cinq pieds, est grosse et arrondie; ses fleurs sont roses et très-jolies. C'est un arbuste fort agréable, on tire de ses semences un suc de couleur purpurine bon pour la teinture.

RAISIN. Fruit à grappe de la vigne, originaire d'Asie et naturalisé dans la presque totalité de la France. On en compte un grand nombre d'espèces et de variétés qui diffèrent de couleur, de saveur et de grosseur. Ceux propres à faire le vin sont : le *bourguignon*, le *meunier*, le *morillon*, le *sanmoireau*, le *fromenteau*, le *gamet*, le *meslier*, et le *noireau*.

Dans les environs de Paris, les petits vignerons ont l'habitude de planter une espèce de vigne, qu'on nomme *gouet*, dont le grain est très-gros, très-juteux et colore le vin. Comme ils vendent leur récolte presqu'aussitôt qu'elle est sortie de la cuve, cette espèce de raisin leur est très-profitable, en ce qu'il produit beaucoup, est moins sujet à la gelée et mûrit aussi plus vite que les autres, ce qui est encore un avantage dans les environs des grandes villes.

Les raisins préférés pour la table sont le *précoce*, le *Corinthe*, le *malvoisie*, l'*olivet*, le *chasselat*, (précoce doré, musqué, violet) le *ciota*, le *muscat* (doré, noir, violet, d'Alexandrie.)

Ces raisins se conservent frais, étant suspendus par le bas de la grappe, afin que les grains s'écartent d'avantage; et on peut les transporter au loin.

Avec des raisins secs, de l'eau et un peu d'eau-de-vie, l'on fait du vin, qui n'est pas de garde, mais qui est fort agréable à boire.

Avec les rafles de raisin, l'on fait aussi une boisson nommée piquette, qui est rafraîchissante. (*Voyez* VIGNE.)

RAISIN BARBU. (*Voyez* à la fin de l'article VIGNE.)

RAMIER, ou PIGEON SAUVAGE. (*Voyez* PIGEON.)

RAPONTIC. Espèce de rhubarbe, moins amère mais plus âcre. Le rapontic est de la famille des patiences, on le cultive dans les jardins, plus pour la beauté de ses fleurs que pour son utilité.

RAT. Animal qui habite les granges, les greniers, les fariniers, les fruitiers, et qui cause partout de grands dégâts.

Le rat, dit Buffon, est carnassier et même omnivore; il semble préférer les choses dures aux plus tendres : il ronge les laines, les étoffes, les meubles, perce le bois, fait des trous dans les murs, se loge dans l'épaisseur des planchers, en sort pour aller chercher sa subsistance, et souvent y transporte tous ce qu'il peut traîner; il y fait même quelquefois magasin, surtout lorsqu'il a des petits.

Le rat produit plusieurs fois par an, et presque toujours en été. Pour mettre bas, la femelle cherche les lieux chauds.

Malgré les chats, les pièges et les poisons, ces animaux pullulent d'une manière effrayante. C'est surtout dans les vieilles maisons, près des greniers à blé, dans le voisinage des granges et des magasins à foins, qu'ils se cantonnent et multiplient en si grand nombre, que, s'ils ne se détruisaient pas eux-mêmes, on serait obligé de déserter.

« Les rats se tuent entre eux, et, lorsqu'ils sont pressés par la faim ils se mangent : les plus forts se jettent sur les plus faibles, leur ouvrent la tête, mangent d'abord la cervelle, et ensuite le reste du corps. Le lendemain, la guerre recommence, et dure ainsi jusqu'à la destruction du plus grand nombre.

» C'est par cette raison qu'il arrive ordinairement, qu'a-

près qu'on a été infecté de ces animaux pendant un temps, ils disparaissent tout-à-coup. »

Un gros rat est plus méchant et presqu'aussi fort qu'un jeune chat d'un an. Il faut pour qu'un chat résiste à un rat qu'il soit fort et aguerri.

RAT DES BOIS. Buffon pense que le rat des bois est un *surmulot*.

RAT DES CHAMPS. Il a, comme le rat domestique, la queue longue, grosse et arrondie. On ne le trouve que dans les champs.

RAT D'EAU. Il ressemble beaucoup plus, par ses habitudes et par son naturel, à la loutre qu'au rat. Il a la tête plus courte, le museau plus gros, le poil plus hérissé et la queue beaucoup moins longue que le rat.

Les chiens chassent le rat d'eau avec une sorte de fureur. La chair du rat d'eau n'est pas mauvaise; beaucoup de paysans en mangent les jours maigres.

On trouve le rat d'eau partout, excepté dans les lieux secs : il ne quitte jamais les bords de l'eau.

Les femelles mettent bas au mois d'avril; leur portée est de six ou sept.

RAT-PENNADE. C'est la chauve-souris.

RATEAU. Instrument des champs et des jardins. Le rateau sert à ramasser les récoltes, à nettoyer les prés, les terres, les allées, à diviser et égaliser leur surface, en retirer les pierres, couvrir les semences, rompre la croûte de terre qui les empêche de lever.

Dans un jardin, il faut des rateaux de différentes grandeurs. L'on doit en avoir un petit pour les sentiers des

planches semées en légume ; un plus grand pour les allées, un autre à dents serrées pour couvrir les semences, et enfin, un quatrième encore plus grand pour égaliser les terres.

L'on a aussi une espèce de râteau ou fauchet, à dents de bois et des deux côtés, qui sert à ramasser les foins et les avoines.

RAVE. Plante très-connue et dont on distingue deux espèces ; l'une mâle et l'autre femelle.

La grosse rave mâle, ou la vraie rave, est ronde et grosse quelquefois comme la tête d'un enfant. Elle est de couleur verte ou blanche, ou rouge, d'un goût tantôt doux et tantôt âcre.

Un terroir gras et humide, joint à la chaleur du climat, contribue à donner à cette espèce de rave une grosseur énorme. Dans le Dauphiné, elles viennent superbes.

La rave femelle diffère de la précédente par sa longueur et sa grosseur. C'est celle qui pousse dans les jardins ; elle se sème tous les mois, et se mange crue comme les radis.

RAVENELLE. On donne ce nom au violier jaune. (*Voyez* GIROFLÉE JAUNE.)

RAY-GRASS FROMENTAL, ou FAUX FROMENT. Plusieurs auteurs ont écrit pour et contre le ray-grass. De leurs différentes opinions, il en est résulté la preuve, que le ray-grass est un des meilleurs gramens employés en prairies artificielles.

Les Anglais qui l'ont cultivé les premiers, lui ont donné des éloges exagérés. Il n'est point, selon Hales, de sol si mauvais où il ne croisse très-bien et sans aucune culture.

L'on ne saurait trop se prémunir contre cette grande aptitude des plantes à croître, sans culture, sur tous les sols ; c'est le protocole ordinaire des apôtres d'une plante nouvelle. Ce privilége n'est cependant point encore démontré pour aucune plante.

Ce qu'il est vrai de dire, c'est que le ray-grass réussit dans des terres où les autres plantes végéteraient. Il faut à la luzerne une terre grasse qui ait du fond ; au sainfoin une terre légère, et dont la couche végétale soit profonde ; le trèfle peut se passer de profondeur ; mais il lui faut un terrain humide et substantiel.

Il reste assez de terre qui ne réunissent pas ces qualités, et qui peuvent composer le domaine du ray-grass.

Les terres humides, maigres, qui ont peu de fond, lui conviennent ; mais il ne pourrait végéter dans les terrains chauds, aussi ne l'y voit-on jamais croître naturellement. Il ne pourrait d'ailleurs s'y affermir assez pour ne pas être arraché par les moutons ; au lieu que sur les terres humides, ses racines s'enlacent, se croisent et se recroisent en tous sens, en s'enfonçant néanmoins dans le sol; alors on peut y mettre paître les moutons sans craindre qu'ils lui fassent le moindre tort. Cet avantage, très-précieux, lui est commun avec le trèfle.

Le besoin qu'à le ray-grass de terrains humides l'exclut encore des terres crayeuses, et surtout de tous les terrains inclinés. Sa racine, trop faible, pour diviser l'argile pur, s'accommode très-bien des sols où elle entre pour les trois quarts. C'est aussi dans ces sortes de terres qu'on le voit croître abondamment.

Miller assure que ce n'est que sur les terres froides ou les autres gramens ne réussisent pas, qu'on le cultive en Angleterre.

Au rapport d'autres agronomes, qui ont vérifié cette assertion, il vient dans ce pays sur des terres d'une nature différente de l'énoncé de Miller.

Il est constant que le ray-grass vient plus beau sur des terrains humides, et que dans tous les autres il exige des soins et des engrais dont il ne dédommage pas toujours.

Les personnes qui ont donné des éloges outrés au ray-grass, l'avaient employé simplement à faire des tapis de verdure. L'on sait que, dans ce cas, on donne à ces cultures des soins qui rendraient très-fausses les conséquences qu'on pourrait tirer sur les avantages des plantes ainsi soignées.

Il est aussi quelques personnes prévenues d'abord en faveur de cette plante, qui l'ont tout-à-coup abandonnée, même pour en faire des tapis verts, et n'ont pas peu contribué à lui ôter la réputation qu'elles lui avaient d'abord donnée. Il faut encore se prémunir contre ces décisions qui tiennent au peu de patience que ces personnes ont eu. Le ray-grass ne garnit bien que la seconde année et même quelquefois que la troisième.

Il en est des plantes comme des animaux, le temps de leur croissance est réglé sur celui de leur durée.

Il est très-utile que ceux qui veulent cultiver le ray-grass, soient instruits de la progression de cette plante, pour s'éviter le désagrément de le retourner au moment où il serait dans toute sa croissance et sa vigueur, ce qui est arrivé quelquefois, et notamment à Villier-le-Bel et à Villier-la-Garenne.

Dans le canton de Bâle, en Suisse, où le ray-grass est très-cultivé, il s'élève à la hauteur de cinq pieds et est très-fourni; mais dans ces pays-ci il n'a jamais plus de trois pieds; il ne s'élève pas même à cette hauteur dans les endroits où il vient sans culture.

Le ray-grass dure au moins dix à onze ans, lorsqu'on attend pour le couper qu'il ait achevé son accroissement.

Il n'est pas avantageux de le conserver en fourrage sec, parce qu'il est dur et de mauvaise qualité. Un autre inconvénient, et qui est beaucoup plus dangereux, c'est que sa graine aveugle les chevaux. M. le Blanc, ami de l'agri-

culture, et qui a fait des expériences couronnées par les succès, a assuré que deux de ses chevaux étaient devenus aveugles pour avoir eu de la graine de ray-grass dans les yeux.

L'on prévient ce malheur, en fauchant le ray-grass avant que l'épi soit sorti; mais alors on a beaucoup moins de fourrage.

Le ray grass ne peut être considéré, pour en tirer un parti très-avantageux, que comme pâturage. Il est très-précoce et l'on peut y mener les troupeaux dès le commencement du printemps; mais il n'a pas, comme la luzerne et le trèfle, la propriété d'engraisser le sol; bien loin de cela, il l'épuise. Il n'est donc point propre à la reproduction des grains; il a en outre le désavantage de reparaître dans les grains qui lui succèdent, si bien labourée que soit la terre.

Le ray-grass ne peut et ne doit être cultivé que mêlé avec d'autres plantes destinées à faire des prairies artificielles, en exceptant cependant les terrains trop humides pour la luzerne et le trèfle; terrains dans lequels les ray-grass vient naturellement, et où il peut être utile si l'on a le bon esprit d'avoir de nombreux troupeaux à y faire pâturer.

Le fromental, que les naturalistes confondent avec le ray-grass et que quelques-uns, ont assuré être la même chose, offre les mêmes avantages et les mêmes inconvéniens; il se plaît, comme le ray-grass, dans les terres humides, et comme lui est indigène. Miroudot, qui paraît être un de ceux qui se sont occupés les premiers de la culture du fromental, qu'il nomme ray-grass, en a exhalté les avantages, et assure en avoir retiré un produit qui tient du prodige (1).

(1) Voyez les mémoires de la Société de Bretagne, année 1759 et 1760.

Il assure, « qu'il croît sur tous les sols, sur ceux même qui sont si pierreux que le sainfoin n'y réussirait pas : il ajoute que sur les mauvaises terres il fournit presque aussi abondamment que sur les meilleures. »

Sans vouloir suspecter la vérité de cette assertion, il est bon d'observer que Mirondot a fait ses expériences à Vezoul, et que le terrain et les pâturages y sont d'une bonté qui ne le cède à aucune province de France, pas même à la Normandie. Les prairies qui entourent Vezoul sont couvertes de luzernes et de trèfles qui y viennent naturellement et en très-grande quantité.

Le fromental n'est pas aussi précoce que le ray-grass, ce qui doit encore constater la différence qu'il y a entre ces deux plantes.

Le fromental doit être préféré au ray-grass, lorsqu'on veut ensemencer des terrains pierreux et un peu humides, dans lesquels terrains le ray-grass jaunit et meurt pour peu qu'il soit abreuvé.

Le temps de la croissance du fromental est à peu près semblable à celui qu'il faut pour le ray-grass. Le fromental, la première année, ne laisse presque point d'espérance à ceux qui n'ont point acquis l'expérience nécessaire. Ce n'est que la troisième année qu'il acquiert toute sa force ; on peut le couper alors jusqu'à trois fois ; mais son fourrage ayant le désavantage que l'on éprouve avec celui du ray-grass, il est beaucoup plus lucratif de le faire paître.

Le fromental n'est mangé par les chevaux que lorsqu'il a été fauché avant que l'épi soit sorti ; plus tard ses tiges sont dures, et, en quelque sorte, destituées de la faculté de nourrir.

La meilleure graine de ray-grass et de fromental vient d'Irlande. Celle qu'on récolte dans les prairies grasses et

fraîches peut la suppléer. On en tire aussi de la Lorraine; mais sa graine étant plus petite que celle d'Irlande, il faut une douzaine de livres de plus par arpent.

REBLE, ou RIEBLE. (*Voyez* GRATERON.)

REGAIN. L'on donne ce nom à la seconde herbe qu'on retire d'un pré après la première fauchaison.

RÉGLISSE. Sous ce nom on distingue trois espèces de plantes, savoir : la réglisse étrangère, la réglisse vulgaire et la réglisse sauvage.

La réglisse étrangère, ainsi que la vulgaire, sont actuellement cultivées en France ; mais elles exigent une exposition chaude et abritée des mauvais vents. On les cultive en pleine terre dans les départemens méridionaux, et dans ces pays-ci, dans les jardins.

La racine de réglisse est jaune en dedans et d'un brun roussâtre en dehors, de la grosseur du petit doigt. Elle a une saveur douce et sucrée. On en fait usage dans les toux sèches : elle adoucit les douleurs de poitrine. On la prescrit dans presque toutes les tisanes pour leur donner un goût plus agréable.

L'on prépare un extrait ou jus de la racine de réglisse, auquel on ajoute de l'essence d'anis pour l'aromatiser et l'on en fait des pastilles. A Rouen, à Blois et à Paris, l'on en fabrique beaucoup ; on en fait des pâtes qui sont très-usitées contre le rhume et qui sont très-pectorales.

La reglisse sauvage vient sans culture ; elle a aussi sa propriété. On assure qu'elle est très-apéritive.

Les brasseurs ajoutent souvent à leur bière de la racine de réglisse pour la rendre plus mousseuse.

REINE DES PRÉS, ou PETITE BARBE DE CHÈVRE. Cette plante croît abondamment dans tous les lieux aquatiques. Sa racine est un peu grosse et longue comme le doigt. Ses fleurs paraissent en juin et juillet ; elles ont une odeur suave.

Les feuilles de la reine des prés ont un goût d'herbe salé. Toute cette plante est vulnéraire. Elle est très-utile en décoction pour laver les plaies des chevaux.

Les fleurs de cette plante mises dans le vin blanc, lui donnent une odeur agréable, qui le font ressembler au vin de Crète, connu sous le nom de *vin de Malvoisie*.

REINETTE, ou GRENOUILLE DES BOIS. (*Voyez* RAINE, et GRENOUILLE VERTE.)

RENARD, Quadrupède connu. On sait qu'il est le plus avide mangeur des poules. Raison pour qne les habitans des campagnes lui fassent la chasse.

RENONCULE. Famille de plantes très-nombreuses, et qui fait l'ornement des jardins. Ce n'est pas de cette espèce là que je vais parler, mais des renoncules sauvages que tous les cultivateurs devraient connaître.

Toutes les espèces de renoncules contiennent un sel âcre et corrosif.

Quelques habitans des campagnes ont le pernicieux usage d'appliquer sur la tête de leurs enfans de la racine de renoncule des bois pour les guérir de la teigne. Des observations multipliées ont prouvé que cette racine causait des syncopes et des convulsions, attaquait le genre nerveux, les organes de la mémoire, ne guérissait point la teigne et donnait des migraines affreuses.

La renoncule des prés croît malheureusement partout. Je vais donner la description de cette plante, afin que les

habitans de la campagne la connaissent et la détruisent comme plante extrêmement dangereuse pour les bestiaux.

Cette renoncule a sa racine petite, fibreuse et rampante. Elle pousse plusieurs tiges faibles, qui rampent aussi sur terre et jettent de nouvelles racines de chaque nœud. Ses feuilles sont découpées, dentelées sur le bord, velues des deux côtés et tachetées de blanc en-dessus.

Les sommets des tiges portent au mois de mai des fleurs à cinq feuilles jaunes et luisantes comme si elles étaient vernissées; il leur succède des semences noirâtres.

Cette mauvaise plante croît partout, dans les prés, aux lieux ombrageux et dans tous les terrains humides. Elle ne produit pas un effet aussi prompt et aussi dangereux que la renoncule des marais, mais elle est aussi mal-faisante pour les moutons. Les vaches en mangent impunément, ce n'est pas une raison pour la laisser se perpétuer; et, quand même elle serait bonne pour les vaches, il faudrait encore la détruire puisqu'elle est dangereuse pour les moutons; d'autres fourrages plus succulents pour les vaches peuvent y suppléer.

La renoncule de marais, que les paysans nomment *douve*, est le poison le plus subtil pour les moutons et surtout pour les brebis qui viennent d'agneler.

« On lit dans l'Histoire du pays de Kamzchatka, qu'une flèche dont la pointe a été trempée dans le suc exprimé de la renoncule des marais, fait une blessure mortelle; la partie blessée devient bleue, s'enfle, et le malade meurt en deux jours.

» L'auteur de cette histoire ajoute que les plus grandes baleines, dès quelles sont blessées de ces traits empoisonnés, ne peuvent plus rester dans la mer, et viennent se jeter sur le rivage, où elles expirent en poussant des gémissemens et des cris épouvantables. »

Ce n'est pas seulement l'usage intérieur de cette renoncule qui est pernicieux ; l'odeur seule cause des étourdissemens aux bestiaux. Il est donc de l'intérêt de tous les propriétaires de troupeaux de la détruire et de ne jamais mener au printemps leurs moutons dans les prés, sans au préalable en avoir fait l'inspection. (*Voyez* mon *Manuel de la Ménagère.*)

RENOUÉE, ou HERBE AU PANARIS, ou TRAINASSE. Herbe très-commune dans les campagnes et croissant partout. Elle fleurit en été, reste verte toute l'année, excepté pendant l'hiver.

Cette plante est une excellente nourriture pour les lapins. On la dit aussi très-propre pour arrêter les hémorragies. (*Voyez* TRAINASSE.)

REPARÉE, ou POIRÉE BLANCHE. (*Voyez* BÊTE.)

RÉPONCE. (*Voyez* RAIPONCE.)

REPRISE. (*Voyez* ORPIN.)

RÉSÉDA, ou HERBE D'AMOUR. Cette plante est connue généralement sous le premier nom. Ses fleurs sont d'une odeur suave, et la font rechercher pour embaumer les jardins ; elles la répandent avec profussion. Rien n'est aussi agréable que de respirer l'odeur du réséda un beau soir d'été après une forte chaleur.

Le réséda se sème, au tour des fenêtres des maisons, dans les plates-bandes des parterres ; il aime beaucoup l'humidité et se renouvelle tout l'été, si l'on a soin de l'arroser.

Le réséda sauvage tient beaucoup du réséda cultivé, mais son odeur n'est ni aussi suave ni aussi forte.

Alibard prétend que « ces deux plantes ne sont qu'une variété l'une de l'autre, et que le réséda cultivé n'a une odeur aussi embaumante que parce qu'il est originaire des pays

chauds; il s'en est assuré en semant en décembre de la graine de réséda odorant, dans des pots pleins de diverses terres, et dans un autre rempli d'une terre sablonneuse. Tous les résédas qui ont cru dans la terre préparée et dans la terre de jardin ont donné des fleurs extrêmement odorantes, au lieu que celles du réséda venu dans le sable n'ont point eu d'odeur du tout. » On peut vérifier son expérience.

On éprouve tous les jours que les légumes transplantés d'un pays dans un autre perdent ou gagnent en qualité. La culture y fait beaucoup. Il serait très-intéressant d'examiner si les différentes qualités de terres ne pourraient point rendre aux plantes agréables leur odeur, et aux légumes leur saveur.

REVEILLE MATIN. (*Voyez* TITHYMALE.)

RHUBARBE DES ALPES. Espèce de patience à feuilles rondes, qui croît partout comme la patience, et qui en approche beaucoup.

RHUBARBE DES MOINES. (*Voyez* PATIENCE.)

RIGOLE. On donne ce nom à de petits fossés pratiqués exprès pour retirer les eaux des terres qui sont trop humides. Ce ne sont point les *saignées* que l'on fait dans le milieu que l'on nomme rigoles, mais les fossés qui entourent la pièce où les eaux séjournent.

On nomme aussi rigole une espèce de petit conduit d'eau qu'on tire de la rivière qui borde des prés. Cette rigole est quelquefois très-utile dans les années sèches pour arroser les prairies.

RIS. Plante qu'on cultive dans les pays chauds. Il pousse aux lieux humides et marécageux. C'est un très-bon aliment et très-sain. Tout le monde sait comment on l'emploie et connaît ses propriétés.

RIS D'ALLEMAGNE. (*Voyez* ORGE.)

ROC, Roche ou Rocher. Pierres très-dures.

ROI, ou pour mieux dire, Reine des Abeilles. C'est la femelle pondeuse des mouches à miel. (*Voyez* Abeilles.)

ROMAINE. Sorte de laitue à pomme allongée. On en compte plusieurs variétés, savoir : celle à feuilles vertes ou la *maraichère*, la *blonde*, la *flagellée*. La blonde et la maraichère sont préférables pour l'été. La grise est de toutes les saisons. Elle monte très-difficilement, elle passe même l'hiver ; mais la flagellée et la blonde craignent les froids.

L'on mange les romaines cuites et crues.

ROMARIN, ou Encensier. Arbrisseau qui naît abondamment, sans culture, dans les départemens méridionaux de la France, et que l'on cultive dans tous les jardins. Ses feuilles sont longues et étroites ; ses fleurs paraissent en mai et juin. La branche, les feuilles et la fleur du romarin sont très-aromatiques. Toute cette plante, ou arbrisseau, sent un peu le camphre ou l'encens.

Le romarin vient de bouture. Toutes les expositions lui sont bonnes, pourvu qu'il soit dans une terre grasse et substantielle. Il prend la forme qu'on veut lui donner.

Les trop grands froids le font périr. En coupant ses rameaux, on accélère son accroissement et on le rend plus dur pour supporter les intempéries de la saison.

L'eau appelée *eau de la reine de Hongrie* est tirée par distillation des fleurs du romarin. L'on emploie cette eau contre les défaillances et les étourdissemeus. L'on en retire aussi une huile qui est excellente pour les affections du cerveau.

On brûle, conjointement avec le genièvre, les feuilles du romarin, pour chasser les mauvaises exhalaisons et pour détourner les odeurs contagieuses.

L'on fait aussi bouillir dans du vin les feuilles du romarin pour fortifier les nerfs et pour résister à la gangrène.

RONCE. Il y en a deux espèces principales; la ronce ordinaire, et le *framboisier* qui n'est autre chose qu'une ronce cultivée.

Les ronces proprement dites poussent de grandes branches pliantes, sarmenteuses et ramantes dans les buissons. Leur fruit est acerbe et a cependant un goût acide fort agréable. Les moutons mangent avec avidité les feuilles de ronce.

On fait avec les ronces un sirop qui s'emploie avec succès dans les maux de gorge. Les fruits de ronce bien mûrs, bien noirs, appaissent la soif; on peut même les substituer aux mûres domestiques.

En Provence, on se sert des fruits de la ronce pour colorer le vin muscat blanc, et pour faire le vin muscat rouge de Toulon.

Les *framboisiers* ne rampent point, leurs branches se tiennent droites, croissent à la hauteur d'un homme.

La culture du framboisier est des plus faciles; elle ne consiste qu'à le labourer au pied et à couper les branches qui ont produit du fruit pendant deux années, parce qu'il pousse de nouveaux jets plus vigoureux. L'on repique au printemps les rejetons qu'on arrache au pied et on les multiplie autant qu'on le veut.

Le fruit du framboisier a beaucoup de parfum, une saveur flatteuse. On le mange cru, mêlé avec les fraises et les groseilles; on en fait des confitures excellentes, des gelées, des compottes. On le mêle dans la gelée de groseilles pour lui donner un goût plus savoureux.

L'on infuse des framboises dans de bon vin de Bourgogne et on lui donne le goût et la couleur du vin de Bordeaux. Ce vin est cordial et stomachique.

En faisant fermenter le fruit du framboisier, on en tire un vin très-fort et très-agréable, et en le distillant, on en tire un esprit très-fort.

Les feuilles du framboisier ont la même vertu que celles de la ronce. Etant mâchées, elles nettoient les ulcères des gencives et raffermissent les dents.

RONDETTE. (*Voyez* Lierre terrestre.)

ROQUAMBOLE. (*Voyez* Ail.)

ROQUETTE DES JARDINS. Elle se sème et se récolte dans l'espace des trois mois d'été : elle se cultive à l'ombre et sert de fourniture aux salades. On extrait de sa graine une huile très-chaude. En général la roquette est très-échauffante, aussi les anciens, qui cultivaient avec soin, la mêlaient-ils avec la laitue pour tempérer l'une par l'autre.

ROSE. (*Voyez* Rosier.)

ROSE DE CHIEN, ou Églantier. (*Voyez* à l'article Rosier sauvage.)

ROSE GUELDRE. (*Voyez* Obier.)

ROSE DE JÉRICO. C'est une espèce de thlaspi.

ROSE D'OUTREMER, ou Tremière. C'est une espèce de grande mauve. (*Voyez* Mauve.)

ROSEAU, ou Canne. Il ne diffère des autres gramens que par la grandeur de ses tiges et de ses feuilles. Il y en a trois espèces principales, détaillées à l'article qui suit.

ROSEAU DE MARAIS. Il croît dans les endroits marécageux. Il a des racines nombreuses, longues, nouées et traçantes; ses tiges sont ordinairement hautes de cinq à six pieds.

Le roseau sert à couvrir les habitations de la campagne et vaut beaucoup mieux que la paille; il est plus solide, résiste plus long-temps à l'humidité; et, l'hiver, lorsqu'il est

couvert de neige, il reprend, pour ainsi dire, une nouvelle vie, s'impreigne moins des pluies que la paille, conserve l'été plus de fraîcheur, et garantit l'hiver des grands froids. Ces couvertures durent trente ou quarante ans. Raison pour les préférer.

On coupe aussi le roseau avant qu'il soit tout-à-fait mûr pour en faire de petits balais d'appartement.

Le roseau *cultivé* ou la *canne des jardins* ne croît que dans les pays méridionaux. En Provence il est fort commun; ceux qui en font commerce, ont soin de le cultiver aux expositions les plus chaudes.

Le roseau *appelé masse d'eau* est le même que celui des marais et n'en diffère en rien; on l'emploie de même à couvrir les maisons.

ROSÉE. On donne ce nom à des gouttes d'eau fort déliées, qui tombent, le matin, de l'atmosphère, lorsqu'il a fait très-chaud la veille.

ROSIER. C'est l'arbrisseau qui donne la fleur connue sous le nom de *rose*. Pline l'appelle, avec raison, la reine des fleurs et l'ornement des jardins.

Toutes les plantes que l'on fait venir à grand frais de l'étranger, qui exigent une culture soignée, des serres chaudes, des jardiniers exprès, sont-elles comparables à la rose?

Il y a un grand nombre d'espèces de roses qui rivalisent toutes en beauté et en odeur; mais celle qui l'emporte sur les autres est celle nommée *rose à cent feuilles*.

La rose des quatre saisons a cela d'agréable, qu'elle rappelle encore le printemps long-temps après que cette saison est passée.

Par le moyen de la greffe on est parvenu à avoir sur le même rosier des roses de différentes espèces. On y peut avoir jusqu'à quatre et six espèces.

ROSIER SAUVAGE, ou Églantier. Il croît naturellement dans les haies. On est parvenu depuis quelques temps à le greffer; l'on en a obtenu des rosiers très-hauts, qu'on forme en boules, et qui font un effet admirable dans les jardins.

Les fleurs de l'églantier sont purgatives; on en fait aussi un sirop fort astringent. On a vu des hydropiques guérir par l'usage de la tisane faite avec le fruit de l'églantier. L'on vante sa racine comme un excellent remède contre la rage.

La rose blanche est une variété qu'on a obtenue en greffant des églantiers blancs.

La rose jaune est encore une autre variété, mais elle n'est que belle. On l'admire en passant, et l'on reste auprès de la rose *rose* pour s'enivrer de son odeur.

L'on fait avec les feuilles de la rose un ratafia excellent nommé *huile de rose*; on en distile aussi une essence. Nos parfumeurs sont enfin parvenus à en faire d'aussi bonne que celle que l'on tire à grands frais de Constantinople.

L'on vient d'ajouter à la famille des rosiers le *Rosier de Bengale*. Par qui a été apportée cette espèce? Je l'ignore. Ce que je puis dire, c'est qu'il a sur tous les autres, l'avantage de produire des roses presqu'en tous les temps, excepté dans les grandes gelées. A-t-il quitté celles qui le décoraient, bientôt il en repousse d'autres, et il répare ses pertes. Celui que je possède était couvert de fleurs au commencement d'avril, maintenant (à la fin de mai) il en est encore couvert comme s'il n'en eût point produit de l'année. Je compte douze boutons sur sa tige, et pas un ne menace de périr avant d'avoir fleuri; seulement les roses seront un peu plus petites qu'à la première production.

La feuille de ce rosier est plus lisse et d'un vert plus foncé que celles des rosiers à cent feuilles, ou des quatre saisons; l'odeur de sa fleur (qui est d'un rose plus pourpre que rose) a modérément l'odeur de la fleur de l'églantier.

Les rosiers de Bengale, les plus productifs et les plus vivaces, sont ceux qui sont entés sur le rosier des quatre saisons; il est même possible que la nature de celui-ci ajoute à leur production déjà abondante.

ROSSIGNOL. L'oiseau le plus charmant par son gosier. Pourquoi est-il si craintif et s'apprivoise-t-il si peu?

ROUGE HERBE, ou Blé Noir. (*Voyez* Sarrasin.)

ROUILLE. Maladie des blés. (*Voyez* Blé.)

ROUIR, Rouissage. C'est l'opération qu'on fait subir au chanvre et au lin pour en obtenir la filasse. (*Voyez* Chanvre.)

ROULEAU. Instrument rural de bois et quelquefois de pierre. Lorsqu'on le fait de cette dernière matière, il est beaucoup trop lourd et fatigue horriblement les chevaux.

Le rouleau sert à écraser les mottes et à affermir la terre sur les semences; il ralentit l'évaporation de l'humidité.

ROUVRE, ou Robre. Espèce de chêne.

RUBAN D'EAU. Plante aquatique, qu'on estime être bonne contre la morsure des serpens.

RUCHE. Nom donné à l'habitation des mouches à miel. L'on en construit de plusieurs manières. Celles qu'on voit au jardin du Muséum impérial des Plantes, à Paris, me paraissaient être préférables à beaucoup d'autres.

RUE. Plante dont l'odeur est très-forte. On en distingue deux espèces. (*Voyez* les deux articles qui suivent.)

RUE DES JARDINS. Espèce d'arbrisseau. Il fleurit en juin et reste vert jusqu'au printemps : à cette époque, il se dépouille de ses vieilles feuilles pour faire place aux nouvelles.

Cet arbrisseau, ou plutôt cette plante, devrait être dans tous les jardins des cultivateurs, à cause de son utilité reconnue pour les chevaux et les vaches.

RUE SAUVAGE ou DE MONTAGNE. Elle est plus petite que celle des jardins dans toutes ses parties.

Elle est très-utile dans les maladies contagieuses pour se garantir du mauvais air.

On emploie ses feuilles en infusion dans du vinaigre, contre la morsure des chiens enragés.

On assure que, mangées en salade, elles sont propres à guérir des écrouelles.

La rue entre dans la composition du vinaigre des quatre voleurs.

RUE DES PRÉS, ou FAUSSE RHUBARBE. Cette plante croît dans les lieux marécageux. Elle est émolliente et purgative.

RYSIÈRE, ou RISIÈRE. Campagne semée de Ris. (*Voyez* RIS.) Il y a beaucoup de risières dans le Levant et en Italie.

S.

SABINE. Petit arbuste toujours vert. L'on distingue plusieurs espèces de sabines, qui diffèrent seulement par leurs feuilles. Il y en a une à feuille de cyprès ; l'autre à feuilles de tamaris ; la dernière est à feuilles panachées.

Ces arbrisseaux ne quittent point leurs feuilles l'hiver. Sans leur odeur désagréable, ils seraient propres à faire garniture des bosquets d'hiver.

La sabine a beaucoup de propriétés, mais on doit en faire usage avec modération.

L'on réduit la sabine en poudre ; mêlée avec de l'huile d'olive et du sel, elle fait un espèce d'onguent très-propre à résoudre les tumeurs des chevaux et des brebis.

SABLE. Les naturalistes sont fort embarrassés pour assigner un rang au sable, attendu qu'ils ne peuvent le regarder que comme les débris de plus grandes pierres. Brisez du grais, il devient sable ; ainsi des autres pierres, même de celle de Meuillère, qui est une des plus dures.

Sous le nom de *sablon*, on comprend le sable en poussière, dont on se sert pour nettoyer les ustensiles de cuisines, et les chauderons de cuivre qui servent à l'usage des laiteries : ainsi de tous les autres sables provenant des débris des autres pierres, et variant à l'infini pour les terres sablonneuses. (*Voyez* à l'article TERRE.)

SAFRAN. C'est une plante assez intéressante, d'un assez grand usage et d'un produit assez avantageux pour en donner quelques détails, qui puissent engager les propriétaires des terres où le safran se plaît, à cultiver cette plante,

dont la vente est toujours certaine et les bénéfices très-considérables.

Duhamel, qui a cultivé avec soin et intelligence toutes les plantes indigènes, et à qui l'agriculture a de si grandes obligations, recommande aux cultivateurs la culture du safran. Je vais, d'après lui, indiquer la manière de le cultiver.

Le safran a une racine tubéreuse et charnue, de la grosseur d'une noix : de cette racine sortent cinq ou six feuilles, hautes de sept à huit pouces, très-étroites et d'un vert foncé, et parmi ces feuilles s'élève une tige courte, qui soutient une fleur en lys, de couleur de gris de lin, qui rend très-agréables à la vue les champs qui en sont remplis.

Il sort du fond de la fleur trois étamines, dont les sommets sont jaunâtres; c'est-là le safran, et c'est pour la récolte de cette seule partie qu'on cultive cette plante.

Le safran naît et croît dans les pays chauds et dans les pays froids: on en voit en quantité dans la Guienne, dans le Languedoc, dans la Normandie et dans le Gatinais. Ce dernier passe pour le meilleur et est conséquemment le plus recherché.

Les fleurs du safran se montrent ou plutôt ou plus tard, selon que les automnes sont secs, humides ou froids. Si le mois de septembre est chaud et que l'air soit rafraîchi par des pluies douces, les fleurs paraissent avec abondance, les champs paraissent couverts d'un tapis gris de lin. C'est alors que les paysans n'ont de repos ni jour, ni nuit.

Je me souviens, dit Duhamel, d'une année où il survint des gelées après que les premières fleurs fûrent épluchées. L'on fut près de quinze jours sans en voir paraître de nouvelles. Nous croyions la récolte finie, mais il survint un temps chaud, et les fleurs reparurent les unes après les autres.

La beauté du safran dépend de la manière dont il est

desséché; pour le bien faire sécher, on le met (dans le Gatinais) sur des tamis de crin suspendus au-dessus de la braise allumée. Quand le safran est bien sec, on le serre dans du papier et dans des boîtes. Il faut cinq livres de safran vert pour en faire une livre de sec.

Le prix du safran varie comme celui de toutes les autres denrées; quelquefois il vaut soixante à quatre-vingt francs la livre; dans d'autres temps on ne le vend que cinquante francs, mais il n'est jamais au-dessous de trente francs. La première année, un arpent produit au plus cinq à six livres de safran, mais la seconde et la troisième il en donne jusqu'à vingt-cinq livres.

Le safran est sujet à des maladies qu'il est bon de connaître, afin de les prévenir, et de les guérir, si l'on n'a pas été prévoyant. L'on en distingue deux principales, qui sont le *fausset* et le *tacon*; ce dernier lui donne la mort.

Le fausset est une espèce de petit navet qui croît à côté de l'oignon, s'en approprie la substance et arrête la végétation. Cette maladie est conséquemment un obstacle à la multiplication de l'oignon.

Lorsqu'on relève les oignons pour séparer les bulbes, il faut avoir le soin de les visiter tous, et d'enlever cette production étrangère.

Le *tacon* est plus dangereux, en ce que c'est une espèce de carie, qui ne se manifeste pas sur l'enveloppe de l'oignon, mais qui attaque le cœur. Le safran est plus sujet à être attaqué du tacon dans les terres roussâtres. L'oignon languit et jaunit, alors il faut l'ôter de la terre et enlever la partie ulcérée, lorsque le mal n'a pas pénétré trop avant.

Il est d'autant plus urgent d'enlever les oignons de terre, lorsqu'on s'aperçoit qu'ils languissent, qu'un oignon, attaqué de cette maladie, la communique aux autres de proche en proche; et si, faute de soin, l'on plante un oignon

malade avec d'autres bien sains, la maladie se communiquera en peu de temps et fera des ravages incalculables. Une seule pelletée de terre prise dans un endroit infecté du *tacon*, et jetée sur un champ dont les plantes sont saines, y porte la contagion. On peut regarder cette maladie comme une peste ou une épizootie.

Duhamel, dans des observations pleines de sagacité, a rendu compte de la vraie cause de cette maladie contagieuse; il a observé des corps glanduleux ressemblant à de petites truffes, mais dont la superficie est velue, et dont la grosseur n'excède pas celle d'une noisette, ayant l'odeur du champignon. Les uns sont adhérens aux oignons de safran, et les autres en sont éloignés de deux ou trois pouces; de ces glandes partent des filets de la grosseur d'un fil fin et de couleur violette, velus comme les corps glanduleux; quelques-uns s'étendent d'une glande à l'autre, et d'autres s'insèrent dans les oignons et pénètrent jusqu'au cœur sans paraître sensiblement y entrer.

Duhamel s'est assuré de la progression de cette espèce de truffe, en plantant quelques tubercules de *mort de safran*, dans des pots où il y avait des oignons de différentes fleurs, comme jacinthes, jonquilles et narcisses; les tubercules ou truffes ont multiplié dans le pot et ont attaqué les oignons. Depuis, il a encore observé que cette plante parasite causait le même dommage aux *yèbles*, à l'*arrête-bœuf* et aux *asperges*.

Cette plante ou truffe n'attaque point les plantes annuelles, ni celles qui n'ont leurs racines qu'à la superficie de la terre.

L'usage du safran étant général, on doit le mettre au nombre des plantes utiles, et pour ainsi dire de première nécessité : on l'emploie en médecine, dans beaucoup d'alimens, dans des crêmes, dans des pastilles; et l'on en com-

pose cette liqueur tant renommée, et connue sous le nom d'*escubac*.

Le safran fournit aux teinturiers une très-belle couleur, qu'ils emploient cependant très-peu, à cause de sa cherté. Les peintres et les architectes en font aussi usage, les uns pour peindre, les autres pour laver leurs plans.

SAINFOIN. Plante utile, et d'un très-grand produit en prairies artificielles. Il croît à-peu-près dans toutes sortes de terre. Il a reçu ce nom parce qu'il est le fourrage le plus sain et le plus appétissant qu'on puisse donner aux chevaux et aux autres bestiaux.

Les anciens ont préconisé la luzerne. Olivier de Serre la nommait la merveille du ménage. Caton, la source des richesses du cultivateur.

Le sainfoin a obtenu des modernes de plus grands éloges encore; presque tous ceux qui en ont parlé l'ont mis au-dessus de toutes les plantes employées en prairies artificielles.

Les avantages nombreux qu'il présente ont justifié, en quelque sorte, l'enthousiasme qu'il a inspiré.

Le sainfoin est originaire des plus hautes montagnes. Il croît sur des rochers stériles et exposés à toutes les intempéries des saisons. On ne commença à le cultiver que dans le seizième siècle (1). Il a conservé dans les plaines la force de sa constitution primitive, ce qui lui a donné un grand avantage sur les autres plantes destinées au même usage; et, s'il le cède à la luzerne pour la quantité de fourrage, il lui est bien supérieur en qualité.

La luzerne cause aux bestiaux des trauchées, des timpanites (enflures), épaissit leur sang et leurs humeurs, si l'on n'a pas le soin de la laisser un peu faner, lorsqu'on

---

(1) Olivier de Serre, *Théâtre d'Agriculture*, où le sainfoin se trouve sous le nom *d'Esparcette*.

la coupe pour la donner en vert, ou d'attendre que le soleil ait pompé la rosée, si on y mène les vaches pâturer.

Le sainfoin au contraire peut être donné sans inconvénient aussitôt qu'il est coupé, ce qui est un grand avantage dans les années sèches. Il n'exige pas les mêmes précautions pour son administration que la luzerne et les trèfles; si l'on en fait abus et qu'il produise quelques accidens, ils ne sont jamais aussi funestes que ceux produits par les excès de la luzerne et du trèfle.

Tull, qui ne parle du sainfoin qu'avec une sorte de vénération, soutient « qu'il fournit autant sur deux arpens de terre médiocre, lorsqu'il est cultivé convenablement, que quarante arpens de prairies ordinaires.

» Tull assure aussi avoir nourri et entretenu, en très-bon état; avec le sainfoin seul et sans avoine, plusieurs attelages de chevaux soumis à un travail continuel. »

Cette assertion est susceptible de modification; néanmoins l'on ne peut nier l'excellence de ce fourrage. Dans la Basse-Normandie, l'on nourrit, l'hiver, les chevaux avec le sainfoin, et ils sont constamment aussi gras et plus vigoureux que ceux qui sont nourris avec le foin des prairies naturelles ou avec la luzerne.

Le sainfoin vient très-bien dans toutes les terres où la luzerne se plaît, et celle-ci dépérit au contraire dans la plupart de celles où le sainfoin réussit le mieux; telles que les terres pierreuses, la marne, la craie et les sables arides.

La racine dure et ligneuse du sainfoin s'ouvre un passage à travers ces terres, et tandis que son pivot va chercher des sucs nourriciers à quinze pieds de profondeur, (1) les

(1) Tull assure que le sainfoin s'enfonce à vingt ou trente pieds. Gilbert en a mesuré auprès de Lucques, qui avait sept ans : les plus longues avaient six pieds; ce qui prouverait contre l'assertion de Tull.

racines latérales qui partent du tronc et se dirigent vers la surface, concourent à sa végétation.

C'est cette faculté du sainfoin d'aller chercher l'humidité dont il a besoin à une très-grande profondeur, qui le fait réussir dans les terrains les plus brûlans, et résister à la sécheresse qui fait périr les autres plantes.

L'on a beaucoup vanté l'avantage qu'on suppose au sainfoin de pouvoir être coupé avant, pendant, et après sa fleuraison, et même lorsque sa racine est mûre. Il faut pourtant observer que si l'on coupe le sainfoin vierge, c'est-à-dire, avant qu'il ait fleuri, il est bien moins abondant et beaucoup moins nourrissant que celui qu'on coupe en fleur. Si on le donne en vert il ne fournit qu'une nourriture *aqueuse*; si on le fane, il se *retrait* et ne procure pas un tiers de la récolte qu'on pouvait espérer; coupé après la fleuraison il est beaucoup plus abondant, mais ses tiges sont dures et ligneuses. Le vrai moment de le couper est lors qu'il est en fleur, à moins qu'on ne veuille en retirer la graine, qui se vend et qui peut d'ailleurs se donner aux chevaux.

Tull a dit, et cent personnes l'ont répété, que la graine de sainfoin était excellente pour les chevaux, mais Gilbert et M. Huzard ont observé « que cette graine, étant très-échauffante, ne devait être donnée qu'avec modération et prudence, et que sa vertu devrait la faire réserver pour les étalons ou les jumens qui n'apporteraient pas dans l'acte de la génération, l'ardeur qui peut seul le rendre fructueux, ou pour les chevaux dont les humeurs lentes et visqueuses, les fibres molles et relachées ont besoin, les premières d'un agent qui les atténue et les subtilise, les secondes d'un stimulant qui les irrite et les agace. »

A quelque époque qu'on coupe le sainfoin, il est beaucoup plus facile à faner que la luzerne. Son suc moins visqueux se dissipe plus aisément; il est d'une bien meilleure

qualité lorsqu'il est fané par un temps couvert, et qu'il est desséché par le vent.

Le sainfoin a encore l'avantage sur toutes les autres plantes, de repousser au printemps, lors même que les moutons l'ont pâturé et ont attaqué son colet, et aussi lorsque la bèche a offensé sa couronne.

La durée du sainfoin est ordinairement de cinq à six ans. Les grains qui succèdent au sainfoin sont plus beaux, plus nets et plus abondans que ceux qui viennent après la luzerne et le trèfle.

Le sainfoin ne se plaît point dans les terres glaiseuses et marécageuses qui glacent ses racines. Il réussit très-mal aussi dans les terres où il pousse abondamment de l'oseille sauvage, de la patience et des joncs.

Il n'est point d'exposition qui lui convienne mieux que les coteaux inclinés et échauffés par le midi; la chaleur loin de l'altérer contribue à sa végétation.

SALADE DE CHANOINE. (*Voyez* Mache.)

SALICAIRE. Cette plante est nommée ainsi parce qu'elle croît parmi les saules, et que ses feuilles ressemblent à celles de cet arbre. Elle croît abondamment dans les lieux marécageux; elle est vulnéraire et rafraîchissante.

SALSIFI BLANC. (*Voyez* Sersifi blanc.)

SALSIFI D'ESPAGNE. (*Voyez* Scorsonère.)

SAMOLE. Espèce de mouron d'eau. « Les Gaulois estimaient la samole comme très-puissante contre les maladies des bestiaux » : ils admettaient une manière très-superstitiuse pour la cueillir, « il fallait suivant eux, l'aller chercher à jeun, l'arracher de la main gauche, sans la regarder, et surtout ne pas la déposer dans un autre lieu que celui où les bestiaux allaient boire; il fallait aussi la broyer en l'y mettant. »

SANGLIER. Cochon sauvage, différent du cochon domestique ou ordinaire, par quelques marques extérieures et par quelques habitudes. Il n'y a que la hure de bonne dans un vieux sanglier; au lieu que toute la chair d'un sanglier d'un an est fine et délicate.

SANGSUE. Insecte aquatique. La sangsue se suspend aux parties où elle s'attache. Depuis quelques temps on se sert de cet insecte pour éviter les saignées, on en pose même aux animaux. J'ai vu des chiens guérir radicalement d'une maladie de peau, après avoir subi l'opération de la pose des sangsues.

SANGUINAIRE. Nom donné à l'espèce de *geranium* appelé *bec de grue sanguin*.

SANGUIN DES BOIS. (*Voyez* CORNOUILLER.)

SANICLE. Plante qui croît dans les lieux ombragés, et dans les bois.

La sanicle a un goût amer; elle est astringente et propre pour les ulcères tant internes qu'externes. On lui a reconnu une telle vertu, qu'elle a donné lieu à ces deux vers, tant bons que mauvais.

Qui a la bugle et la sanicle
Fait aux chirurgiens la nique.

On fait usage de la feuille de la sanicle en infusion comme du thé : cette infusion est bonne pour les pertes et les maux de gorge.

SANSONNET. Espèce d'étourneau de couleur grise et noire. Il siffle et apprend facilement à parler.

SAPIN. Arbre résineux qui vient très-haut et très-droit. Il se plaît sur les montagnes et dans les pays froids.

L'on divise les sapins en deux ordres, mais les plus connus dans ces pays-ci sont les sapins communs.

L'on tire des sapins une térébenthine et une huile essentielle connue sous le nom d'*esprit* ou *essence de térébenthine*. Son bois est blanc, on en fait des planches ou voliges. On le confond avec le *picea* ou *pesse*.

Les forêts de sapins se trouvent communément sur les montagnes. Ces arbres croissent en hauteur et en grosseur proportionnement au terrain où ils sont plantés.

Pline, chap. XXXX de son *Histoire naturelle*, cite un sapin d'une hauteur remarquable et de sept pieds de diamètre. Il servit de mât au plus grand vaisseau, que les Romains eussent encore vu en mer. On le construisit pour transporter d'Égypte l'obélisque destiné au cirque du Vatican.

Quand les sapins commencent à se couronner, (1) il est temps d'abattre la forêt; mais il est absolument essentiel de commencer à abattre du côté où le vent est moins violent, afin que les lisières qui subsistent du côté de l'est et du nord-ouest, continuent de protéger la futaie qui, sans cela, courrait risque d'être renversée.

SAPONAIRE. (*Voyez* SAVONNIÈRE.)

SARCLOIR. Outil de jardinage de différentes formes destiné à détruire les mauvaises herbes. L'on s'en sert aussi pour échardonner; car, ce que les paysans nomment un *échardonnoire*, n'est autre chose qu'un sarcloir; son fer est recourbé et tranchant vers le bout: il coupe en tirant et en poussant.

SARMENTEUSES. Telles sont les tiges grimpantes de la vigne. Il y a aussi beaucoup d'autres plantes sarmenteuses qui sont assez fortes pour faire des liens.

SARMENT. C'est le bois que l'on coupe à la vigne lorsqu'on la taille. On en fait des petits fagots que l'on doit

(1) C'est-à-dire, à mourir par la cime.

brûler séparément afin d'en conserver la cendre, qui contient beaucoup de sel, et qui peut remplacer la soude et la potasse dans les lessives.

SARRASIN, ou Blé noir. Il doit être recherché par les cultivateurs, tant pour sa fécondité que pour la facilité qu'il a de venir dans toutes les terres bonnes ou mauvaises; il a même la propriété de bonifier celles qui sont médiocres. En coupant seulement le haut de la tige principale, on récoltera le grain, et la plante enfouie servira d'engrais à la terre.

L'on obtient de la graine noire du sarrasin une farine d'un blanc rougeâtre, propre à faire du pain, du grueau, de la bouillie.

Le pain, provenant du sarrasin est un peu noir, mais beaucoup plus agréable à manger que le pain d'orge; sa farine mêlée avec celle du seigle ou du froment, fait une excellente nourriture.

Le son tiré de son grain est assez substantiel pour échauffer les poules et les faire pondre. J'en ai fait l'expérience dans les temps où toute espèce de grains était précieuse.

Le sarrasin est aussi bien meilleur que l'orge pour engraisser les porcs: un septier de sarrasin seulement concassé suffit pour un porc. Ce grain est d'autant plus avantageux que, dès la fin du mois de mai, l'on peut calculer si la récolte de l'avoine sera bonne ou mauvaise; au dernier cas, on peut semer du sarrasin, et le récolter en pleine maturité au mois d'août. J'en ai semé à la Saint-Jean, et j'ai obtenu, en septembre, une très-belle récolte.

Le sarrasin peut aussi être employé à détruire le pernicieux usage des jachères : il bonifiera, ainsi que je viens de le dire, la terre, et procurera des grains pour engraisser les porcs et nourrir les volailles, qui en

sont toutes très-friandes ; il accélérera leur ponte. En le faisant moudre et en le donnant en pâtée aux chapons, il les engraissera parfaitement bien. J'en ai donné souvent à des pigeons pour les faire pondre plus vîte ; mais il faut cesser de leur en donner lorsque les petits sont éclos. La forme triangulaire de ce grain endommagerait la *falle des petits* et les ferait mourir.

Le sarrasin de Tartarie est préférable à celui qui est originaire d'Asie. La graine de ce dernier est moins grosse, et il craint le froid. Celui de Tartarie est plus fourni en farine, mûrit plutôt et supporte facilement le froid.

Lémeri donne le nom de *blé noir*, ou *herbe rouge*, à une plante dont la tige est carrée et velue, et les feuilles d'un vert brun. Cette plante croît dans les blés, et principalement dans les terres grasses ; les bœufs et les vaches la mangent avec délice.

SARRETTE, ou Serrette. Cette plante croît à la hauteur de deux ou trois pieds : elle est cannellée et rougeâtre ; ses feuilles sont découpées comme celles de la scabieuse.

L'on trouve la sarrette dans les prés, dans les bois et dans les lieux humides.

On la considère comme vulnéraire. Ses feuilles, séchées avec soin et conservées dans un endroit sec, fournissent une teinture jaune-safran.

SARRIETTE, ou Sadrée. Cette plante est annuelle et se cultive dans les jardins. Sa tige arrondie, et d'un pied de hauteur, est d'une forme agréable ; elle est très-odorante ; elle sèche jusqu'à la consistance du bois sec.

Elle est recherchée pour relever le goût des alimens, surtout des fèves de marais. Elle est appelée aussi la *sauce aux pauvres*.

Cette plante est très-stomachique. On en fait une décoction qui est bonne contre les affections soporeuses.

Je l'emploie aussi dans la fabrication de mon vinaigre anti-putride.

La sarriette des montagnes, qui vient naturellement, a la feuille et l'odeur de la sarriette cultivée; elle est bonne à donner aux lapins, qui en sont très-friands.

SATIRION A LARGES FEUILLES, ou GRAND TESTICULE DE CHIEN. Ses bulbes sont grosses : on lui trouve à la racine un testicule plein, et l'autre flasque, parce que tous les ans la bulbe de l'année précédente se flétrit, et qu'il en renaît une autre à la place.

La tige du satirion a près de deux pieds de hauteur. Ses feuilles sont très-larges et longues; sa fleur se forme en épi; ses couleurs sont variées et agréables. Elle fleurit en mai.

« Geoffroi, ayant reconnu que le *salep* ou *solop* était une espèce de satirion, dont les Turcs faisaient usage pour réparer les forces épuisées, a essayé de préparer des bulbes de satirion de notre pays, pour en faire usage; il y a réussi par le procédé suivant, qu'il a indiqué.

» On enlève la peau des bulbes de satirion (celles qui sont pleines). On les jette dans l'eau froide, ensuite on les fait cuire dans de nouvelle eau, et on les fait égoutter, puis on les enfile en manière de chapelets; on les expose à l'air par un temps sec et chaud; elle deviennent alors dures et semblables au *salep*. Cette manière de conserver ses racines déséchées, et d'en faire usage, est la même que celle du *salep*. »

SAUGE. Il y en a de plusieurs espèces, qui different par leur forme et la couleur de leurs feuilles. On les distin-

gue par les noms de *grande sauge* et de *petite sauge* ou *sauge franche.*

La sauge est cordiale. On la prend en infusion comme du thé (1).

« Les Chinois aiment tant la sauge qu'ils s'étonnent que les Européens viennent chercher le thé dans leur pays, tandis qu'ils ont chez eux une plante qui lui est préférable. »

Les Hollandais ont grand soin d'enlever, à bon marcher, toute la récolte de la sauge qui croit sur les côtes de Provence, et la portent en Chine où ils la vendent fort cher, tant aux Chinois qu'aux Japonais. On assure que, pour une caisse de sauge, ils en obtiennent deux et souvent trois de thé vert.

La sauge se fume comme le tabac, et elle débarrasse le cerveau. On prépare avec la feuille de sauge une conserve et une eau distillée.

Cette plante, lorsqu'elle est en fleur, fait un très-joli effet; voilà pourquoi on l'emploie en bordure dans les potagers. Je l'emploie dans mon vinaigre anti-putride.

Tournefort dit qu'il a vu, dans le levant, des galles (sorte de champignons) fort grosses sur les sauges, qu'elles sont bonnes à manger, qu'on les porte au marché et qu'on les confit au sucre.

SAUGE AMÈRE. Cette espèce est à feuilles très-larges; elle est appéritive et vulnéraire.

SAUGE EN ARBRE, ou Bouillon sauvage. Cette plante croît abondamment dans les pays méridionaux de la France. On la cultive aujourd'hui dans les jardins. Elle a une

(1) *Voyez* mon *Recueil d'économie rurale*, article *Thé* de France.

odeur beaucoup moins forte que la sauge ordinaire. Elle est bonne pour les brûlures et le flux de sang.

SAUGE DE JÉRUSALEM, ou de Béthléem. (*Voyez* Pulmonaire.)

SAULE, ou Saulx. Arbre qui vient parfaitement bien dans les lieux humides et marécageux, même dans l'eau.

Cet arbre est d'un grand produit et devrait être cultivé par tous les propriétaires qui ont des terrains marécageux. On en fait des coupes tous les trois ans; et il produit de très-bons fagots, qui sont d'une grande ressource pour chauffer les fours.

Lorsqu'on l'abandonne à la nature, le saule devient très-grand et très-beau; alors on en retire de belles planches comme du peuplier.

Les feuilles de saule, conservées et serrées sèchement, sont une excellente nourriture, l'hiver, pour les chèvres et les moutons.

Le saule se multiplie avec une facilité étonnante. On coupe une branche un peu forte (un *planta*) on la pique; elle prend racine et voilà un arbre.

Les feuilles et les chatons de saule sont astringens et rafraîchissans.

Dans le cinquante-troisième volume des *Transactions philosophiques*, Stone a rendu compte du succès de l'écorce de saule pour la guérison des fièvres. Cette écorce, dit-il, est fort amère étant desséchée; puis, réduite en poudre et administrée comme le quinquina, elle enlève les fièvres.

L'auteur de l'histoire des plantes de Lyon assure que le charbon de bois de saule est le meilleur dont on puisse se servir pour faire la poudre à canon, parce qu'il prend feu facilement. Il dit aussi que les peintres le brûlent pour en faire des crayons.

Toutes les espèces d'écorces de saules et de peupliers, desséchées dans du papier gris, le teignent en noir, tirant sur le violet; ce qui ferait présumer qu'elles contiennent une matière propre à être employées en teinture.

Dans les annonces du Hanovre, au mois d'avril 1754, on trouve l'histoire d'une espèce de coton, qui croît en Allemagne sur les saules, et dont on a rénssi à faire quelques essais. On voit aux dernières branches de l'arbre une sorte de silique longue d'un doigt, composée de trente ou quarante capsules, qui sont toutes remplies d'un duvet très-fin. Elles s'ouvrent au mois de juin; le duvet, qui en sort, doit être enveloppé promptement. Voici la manière d'en faire la récolte.

» Dès que les premiers siliques jaunissent un peu, l'on coupe avec des ciseaux à tailler les haies, l'extrémité des branches; et toutes celles qui sont les plus chargées de capsules, on les porte dans des chambres où on les met en tas; on retourne, pendant quelques jours, ces bouts de branches, afin que les capsules s'ouvrent d'elles-mêmes. On a soin de chasser, avec un houssoir, dans un coin des chambres, tout le coton qui en sort. Cette opération doit se faire avec attention et propreté. »

L'on ne saurait croire, ajoute l'auteur des annonces, combien ce duvet est utile; on l'emploie dans des courtes-pointes, dans des jupons piqués et dans des doublures. On en fait aussi des mêches pour les bougies, les chandelles et les lampes. En le filant et le mêlant avec de véritable coton, on en fabrique de très-jolies étoffes. Enfin le coton, mêlé avec les plumes des estomacs des oyes et des canards, imite le duvet du Nord, connn sous le nom d'*édredon*.

Sans doute nos saules, qui sont de la même espèce que ceux d'Allemagne, portent aussi de ces capsules, auxquelles nous n'avons fait aucune attention. Je me propose de

l'examiner cette année ; et c'est pour faire faire la même remarque aux propriétaires de saules que j'ai inséré cet article extrait des annonces du Hanovre.

SAULE PLEUREUR. Variété du saule ordinaire, que l'on cultive dans les jardins, au bord des rivières factices, ou près des puits. Ses branches tombent onduleusement, et font un très-bel effet. Ses feuilles sont plus petites, et d'un vert tendre ; elles sont bonnes comme les autres à donner aux chèvres et aux moutons.

SAVONNIÈRE, ou SAPONAIRE. La savonnière croît près des rivières et des étangs, dans les bois et quelquefois dans des lieux sablonneux. Sa racine est d'un noir rougâtre, noueuse, rampante, fibrée et vivace. Elle pousse plusieurs tiges, hautes d'un à deux pieds, rondes, rougâtres et noueuses. Elle perd ses feuilles à l'automne, et ne laisse qu'une tige qui se soutient difficilement.

Lorsqu'elle a pris son entier accroissement, ses feuilles sont larges et nerveuses ; elles ressemblent beaucoup au plantin, mais sont plus petites. Ses fleurs sont à la sommité de la tige, composées chacune de cinq feuilles, disposées en œillet ; elles varient dans leur couleur ; quelquefois elles sont pourpres, souvent elles sont d'un rouge pâle, quelquefois aussi elles sont tout-à-fait blanches. A sa fleur succède un fruit rempli de semences menues, arrondies et rougâtres.

Cette plante se cultive dans les jardins, à cause de sa beauté et de son odeur suave. On en a obtenu qui donnaient des fleurs doubles ; mais elle est désagréable par sa manière de serpenter.

Sa racine ôte les taches des habits, comme fait le savon : ce qui vraisemblablement lui a fait donner le nom de *savonnière*. Ce qu'il y a de certain, c'est qu'elle est très-détersive. Quand

on la goûte, elle laisse une sorte d'amertume dans la bouche. Elle est excellente pour blanchir les laines et les rendre moelleuses. (*Voyez* Mouton.)

SAVORÉE. (*Voyez* Sarriette.)

SAUTERELLE, ou Autron des Moissonneurs. Cet insecte diffère peu du grillon. (*Voyez* ce mot.) Les sauterelles néanmoins font beaucoup plus de dégât que les grillons.

De tout temps on a redouté les sauterelles. Les payens faisaient des vœux et des sacrifices à leurs dieux, pour être délivrés de ces insectes.

Mézerai, après avoir exposé les tristes effets d'une tempête extraordinaire qui, sous Louis XIII, s'était fait sentir au mois de juin 1613, dit : « que quelque grande que fût la perte causée par les vents et par les tonnerres, elle n'approcha pas de celle que les sauterelles firent dans la campagne d'Arles, en Provence. Vers le mois de mai, il s'engendra une si grande quantité de ces insectes dans ce pays, qu'en moins de sept ou huit heures, elles rongèrent jusqu'à la racine des herbes et des grains, dans un espace considérable. Elles pénétrèrent dans les greniers et dans les granges et consumèrent tous les grains qui y étaient.

« Lorsque les sauterelles s'attroupaient ou s'élevaient en l'air, elles formaient une espèce de nuage, qui dérobait le soleil.

« Dès qu'elles eurent ravagé tous les environs d'Arles, elles passèrent le Rhône, vinrent à Tarascon et à Beaucaire, et, ne trouvant plus de blé sur pied, elles ravagèrent les plantes et les luzernes. De là elles se rendirent dans quatre autres pays, et furent enfin mangées par les étourneaux. Celles qui échappèrent formèrent en terre, et principalement dans les sables, une espèce de tuyau, semblable à un étui, rempli d'une si grande quantité d'œufs, que tout le pays en aurait été désolé, si on les eût laissé éclore ; mais

heureusement les magistrats d'Arles, de Beaucaire, de Tarascon, donnèrent des ordres pour rechercher ces œufs, et l'on en fut délivré. On en ramassa une quantité prodigieuse qui furent jetés dans le Rhône ou brûlés. On calcula, par aperçu et sur la quantité des œufs retirés de terre, ce qu'il en fût provenu, en comptant seulement cinquante sauterelles par tuyau, et ce calcul était effrayant. »

Combien de fois, dit *Lesser*, dans sa *Théologie des insectes*, les laboureurs ne se trouvent-ils pas frustrés d'une abondante récolte, par les dégâts des sauterelles? Ces animaux voraces quittent souvent des pays éloignés, traversent les mers, se jettent par milliers sur des champs ensemencés, et enlèvent en peu d'heures jusqu'à la moindre verdure.

Lyonnet en cite à ce sujet un exemple mémorable, que l'on trouve dans l'*Histoire de Charles XII, roi de Suède.* Il y est rapporté que : « Cet infortuné prince fut très-incommodé dans la Bessarabie, par une horrible quantité de sauterelles qui s'élevaient sur le midi, du côté de la mer, d'abord par petits flots, ensuite par grands nuages, qui éclipsaient le soleil. Elles volaient à la hauteur des hirondelles, jusqu'à ce qu'elles eussent trouvé un champ pour s'y jeter. Nous en rencontrions, dit-il, sur les chemins, d'où elles s'élevaient avec un bruit semblable à celui d'une tempête. Elles venaient enfin fondre sur nous comme un orage, sans craindre d'être foulées aux pieds des chevaux. En s'élevant de terre, elles nous couvraient le corps et le visage, au point de nous aveugler. Partout où ces insectes se reposaient, ils y détruisaient tout, jusqu'à faire d'une belle prairie verdoyante, une terre aride et sablonneuse. On ne saurait jamais croire qu'un si petit animal, pût passer la mer, si l'expérience n'en avait pas convaincu si souvent les peuples de ces contrées, chez qui ils rongent jusqu'aux portes des maisons. »

Plusieurs auteurs, estimables d'ailleurs, ont laissé des recettes pour éloigner, ou faire périr les sauterelles, qui paraissent si impraticables, qu'il est impossible de croire à leur réussite. Aldovande avoue que, trop souvent, les ressources de l'esprit humain échouèrent dans les essais.

Heureusement, à côté du mal, la nature a placé le bien, en faisant que les sauterelles se détruisent entre elles; les plus fortes dévorent les plus faibles, et les plus fortes, à leur tour, sont dévorées par les étourneaux, les pies et autres oiseaux.

Dans les *Actes de l'Académie de Berlin*, imprimés en 1750, l'on trouve un mémoire sur les sauterelles, rédigé par *Gledistch*, aussi intéressant qu'utile. On peut le consulter.

Il y a des peuples qui mangent les sauterelles. On les appelle *Acridophages*. Mais comme cette nourriture est mal-saine, ceux qui en mangent ne vivent pas long-temps.

SAUTERELLE-CHENILLE, ou Fausse chenille. Elle se tient sur le sommet des ormes, dont elle mange les feuilles. Le froid la fait périr dans l'état de chenille. Elle saute d'une branche à une autre, comme font les sauterelles.

SAUVAGEON. L'on nomme ainsi un petit arbre venu naturellement, soit de la racine de plus grands arbres, soit de pepins ou noyaux. On en trouve beaucoup à côté des pruniers et amandiers. Lorsqu'ils ont pris une certaine croissance, et qu'ils ne gênent point les autres arbres auprès desquels ils ont poussé, on fait bien de les greffer sur place; ils viennent plus beaux et plus productifs. On les enlève ensuite pour les replanter.

SAUVE VIE, ou Rue des Murailles. Elle croît dans les fentes des vieux édifices, près des fontaines. On en trouve beaucoup dans les fentes des tours de Vincennes. C'est un très-bon capillaire. Sa racine est chevelue, noirâtre; ses tiges nombreuses et longues de deux à trois pouces.

Cette plante ne périt point dans l'hiver : elle convient dans les maladies de poulmon. Elle a été surnommée *plante propre à conserver la vie.*

SCABIEUSE. Cette plante croît partout, dans les champs, dans les blés. L'on en tire une eau distillée qui, appliquée extérieurement, guérit la galle.

SCABIEUSE DES BOIS, ou MORS DU DIABLE. Elle ne fleurit qu'en automne. Ses feuilles sont très-en usage pour épurer le sang : on lui attribue aussi la vertu de guérir la galle.

SCARABÉES. On comprend sous ce nom, le *cerf-volant*, le *hanneton*, l'*escarbot*, le *charançon*, le *capricorne*, la *courtillière*, etc., etc.

SCARIOL, ou SCAROLLE. (*Voyez* LAITUE et ENDIVE.)

SCÉLERI. (*Voyez* CÉLERI.)

SCORSONÈRE, ou SERSIFI NOIR. Plante potagère d'un excellent goût et très-saine. Elle est plus estimée que le sersifi blanc. (*Voyez* SERSIFI.)

SCOURJON. C'est une espèce d'orge. (*Voy.* ESCOURGEON.)

SEIGLE. Grain qui tient le premier rang après le froment. On le cultive partout, même dans les pays où l'on est dans l'usage de semer beaucoup de blés, et dont les terres sont en conséquence nommées *terres à blés.*

L'on distingue deux espèces de seigles, l'une qui se sème à l'automne et l'autre au printemps. La semence du printemps n'est pas aussi avantageuse que celle de l'automne. En général le seigle semé en mars, ne peut servir qu'à faire ce qu'on nomme *méteil*, c'est-à-dire, plusieurs grains mêlés ensemble.

Une manière de tirer un grand avantage du seigle en le semant au printemps, c'est de le mêler pour fourrage avec la vesce, ou le pois, les plantes sarmenteuses ayant besoin

d'un appui pour s'élever et surtout pour donner beaucoup de gousses et de grains. Lorsque la vesce ou les poids rampent à terre, ce n'est jamais qu'aux extrémités que se trouvent les gousses.

La nature a donné à ces plantes des espèces de mains, qui indiquent le besoin qu'elles ont d'un appui, et rien n'est plus propre à leur en servir que le seigle.

Le seigle est un des grains qui peuvent être le mieux employés en prairie momentanée.

Les anciens, dont les procédés annoncent une connaissance bien sentie du mérite des bestiaux, occupaient beaucoup de terres à la culture du seigle, dont ils faisaient grand cas. Ils en semaient à l'automne, et le faisaient manger aux bestiaux l'hiver, temps où toute nourriture verte est interdite, et où cette ressource est précieuse.

Après que le seigle a fourni aux animaux un pâturage aboudant, tout le temps que dure cette saison rigoureuse, il n'en donne pas moins une récolte en grain très-abondante, si l'on a l'attention d'en retirer les bestiaux dans le courant du mois de mars. Si l'on ne calcule pas la récolte du grain, on les y laisse pâturer jusqu'à l'époque où les prés sont ouverts, et cette terre alors est propre à recevoir du blé-froment, l'automne suivant.

Le seigle a l'avantage de croître sur des terres médiocres et maigres, de résister plus qu'aucune autre plante à la sécheresse, de fournir une quantité de fourrage et d'une très-bonne qualité, lorsqu'il n'est pas fauché trop tard. La force de sa végétation, sa précocité doivent lui donner la préférence sur les autres grains qu'on voudrait faire servir à cet usage.

Il existe une variété de seigle qui est encore plus propre que le seigle ordinaire à faire de ces sortes de prairies, c'est le seigle nommé *de la Saint-Jean* ou *seigle de Sibérie*, d'*Allemagne*, *du Nord*, *etc.*, *etc.*

On le sème dans les derniers jours de juin, ou même dans les premiers jours de juillet. On le fauche pour la première fois en automne, et la seconde, au printemps.

Si on le fait paître pendant l'hiver, l'on en retire les bestiaux au mois de mars, et il donne une ample récolte au mois de juin; à cette époque il a communément cinq pieds de hauteur.

L'on a fait avec ce seigle, près St.-Germain-en-Laye, des expériences récidivées, et les résultats ont été « qu'un champ de seigle de Saint-Jean, semé le 28 juin 1785, fauché une première fois, le 1er. septembre avait déjà vingt-cinq pouces de hauteur. »

Ce seigle fut coupé une seconde fois avant l'hiver, et donna l'été suivant une récolte beaucoup plus abondante qu'un champ de seigle ordinaire, voisin du premier, et qui avait été semé à l'automne.

Les mêmes expériences ont été répétées plusieurs fois, et toujours avec le même succès.

D'après des avantages aussi grands, on se demande naturellement pourquoi ce seigle n'est pas plus répandu et sa culture plus générale?

La réponse que font les cultivateurs, c'est que le grain est plus petit. Ainsi ils calculent un peu plus ou un peu moins de farine, et négligent un pâturage excellent pour leurs bestiaux.

Une autre raison encore qu'ils allèguent, c'est qu'au temps de la Saint-Jean, époque où il faut semer ce grain, l'on est occupé aux travaux des foins.

Je leur répondrai que, lors de la fanaison, ce ne sont point les charretiers qui se livrent à ces travaux, mais des manouvriers qui attendent cette époque pour amasser de quoi subvenir à leurs besoins pendant l'hiver. Les charretiers donc peuvent être détournés du labour des jachères, pour semer un grain qui peut, lorsque les frimas couvriront la terre, fournir aux moutons une nourriture salubre et abondante.

Dans les *Élémens d'Agriculture*, tome II, page 153, Duhamel conseille de semer le seigle de France à l'automne, pour en obtenir des fourrages verts et des pâturages, et met en fait que, si l'on se borne à le couper, il peut donner jusqu'à cinq récoltes en deux ans. Il recommande cette pratique, qu'il croit très-avantageuse, et l'opinion d'un observateur aussi éclairé ne peut qu'inspirer la plus grande confiance.

Le seigle n'est point sujet aux maladies de la nielle et du charbon, comme le froment, mais il est très-sujet à être ergotté.

Dans certaines années pluvieuses, il naît dans les épis du seigle, des grains plus longs que les autres qui sont tantôt droits tantôt courbes; ce sont ces grains que l'on nomme *ergots*. Ces grains sont bruns ou noirs à l'extérieur. L'on voit aussi dans l'intérieur du grain ergotté, une farine blanche recouverte d'une farine brunâtre qui s'écrase entre les doigts. Ces grains surnagent dans l'eau, et si on les mâche ils laissent sur la langue l'impression de quelque chose de piquant.

Duhamel soupçonne que l'ergot provient de la piqûre d'une chenille, qui forme sur les grains une espèce de galle.

L'ergot ne peut être confondu avec le charbon; ce sont deux maladies différentes.

Ce qu'il est essentiel de dire aux habitans des campagnes qui ne se nourrissent que de seigle, c'est que le grain ergotté est très-pernicieux pour la santé et qu'on en a vu des effets très-alarmans.

Lorsque le seigle est gardé d'une année sur l'autre, l'ergot perd de sa qualité mal-faisante.

SEIGLE BATARD. (*Voyez* Fétu.)

SEL COMMUN, ou Sel Marin, ou Sel de Cuisine. On le fabrique avec l'eau de la mer. Il y a des salines superbes à Hières en Provence, où le sel se fait par la seule chaleur du soleil.

Le sel est d'un usage journalier pour assaisonner les alimens, conserver les viandes et les poissons.

Il est un des préservatifs certains contre les maladies contagieuses des moutons. Il est prouvé que ceux à qui l'on en donne habituellement sont beaucoup moins exposés aux épidémies que ceux qui n'en mangent point.

SEMENCE. En général, c'est le grain ou la graine qu'on sème. En toutes les espèces possibles, il faut choisir la meilleure semence.

SEMENCES. (*Voyez* QUATRE SEMENCES.)

Les quatre petites semences chaudes sont l'*ammi*, l'*amome*, le *daucus* et l'*ache*. Les quatre petites semences froides sont la *chicorée*, l'*endive*, la *laitue* et le *pourpier*.

SENEÇON. Cette plante se produit continuellement et reste verte toute l'année. Elle fleurit dans toutes les saisons, même en hiver; elle est déjà vieille au printemps.

L'on guérit les chevaux qui sont attaqués des vers, en leur faisant manger du seneçon. On leur en donne aussi dans des lavemens; il est très-bon pour dégrumeler le lait des vaches : on en fait une décoction très-forte et l'on en lave le pis à plusieurs reprises.

SÉNEVÉ ORDINAIRE. (*Voyez* MOUTARDE.)

SÉNEVÉ SAUVAGE. (*Voyez* THLASPI.)

SENSITIVE. Plante purement de curiosité. On la cultive dans les jardins. Elle est originaire des pays chauds, aime les terrains humides; elle est très-tendre à la gelée.

La sensitive se referme et se ploie sur elle-même au coucher du soleil; l'obscurité parfaite a autant d'effet sur elle que le toucher le plus rude. Avec quelque corps qu'on irrite la sensitive, dit Adanson, on observe que sa sensibilité réside particulièrement dans l'articulation, soit des branches soit de différens pédicules.

Le temps nécessaire a une branche touchée pour se rétablir, varie selon la vigueur de la plante, l'heure du jour, la saison et la chaleur.

SEREIN. Nom donné à l'humidité dont l'air est chargé, principalement en été. Le serein est la rosée du soir.

SERIN. Charmant petit oiseau apporté des îles Canaries. On lui apprend facilement à parler et à siffler des airs entiers. Heureusement il se reproduit beaucoup. Rien n'est joli comme une volière pleine de serins.

SERINGAT. Petit arbuste d'une odeur forte, approchant de la fleur d'orange, qui se répand dans l'air et le parfume. Il fleurit immédiatement après les lilas, et fait l'ornement des bosquets.

SERPENT. Reptile qui rampe et ne marche pas, n'ayant point de pieds. (*Voyez* Couleuvre.)

SERPENTAIRE. Plante commune dans les pays méridionaux et que l'on cultive dans les jardins.

Les racines et les feuilles de cette plante ont les mêmes vertus que celles du pied de veau, en sorte qu'on peut les substituer l'une à l'autre. (*Voyez* Pied de Veau.)

SERPILLIÈRE. Insecte qui ronge les racines des plantes, surtout celles des fleurs et des légumes.

SERPOLET, ou Thym sauvage. Plante qui a une odeur très-agréable. Ceux qui habitent près des bois et qui peuvent en faire ceuillir abondamment pour nourrir leurs lapins, ont l'avantage de les manger bons et d'un fumet comme ceux nommés *lapins de garenne*.

SERSIFI, ou Salsifi. Sa racine est grosse comme le petit doigt, tendre et laiteuse, douce au goût. Elle pousse une tige à la hauteur d'environ deux pieds. Toute cette plante rend abondamment un suc laiteux, qui, d'abord est

blanc, puis devient jaune. Le salsifi est cultivé dans les potagers comme le scorsonère : il a sur ce dernier l'avantage de pouvoir être employé dès la première année de sa semence. Le scorsonère au contraire n'est bon à manger que la seconde année.

Dans de bonnes terres, ces deux plantes poussent des tiges très-fournies, que l'on peut faucher pour donner aux vaches. Cette nourriture leur est fort bonne, et augmente leur lait.

Le salsifi se sème au printemps, et peut être récolté au mois de septembre. On le mange au jus, à la sauce blanche, et frit, après l'avoir fait tremper dans une pâte liquide : il est de facile digestion, quoique très-nourrissant.

SERSIFI SAUVAGE, ou Barbe de Vieillard. Il croît presque partout, mais plus particulièrement dans les pâturages un peu gras et humides. Sa racine est semblable à celle du scorsonère. Sa tige est haute, et ses feuilles ressemblent à celles du safran. Ses fleurs paraissent en juin, et ressemblent à celles du pissenlit. Sa graine les suit immédiatement; et, en moins de deux heures, elle se répand sans même être agitée par le vent. Bauhin observe que les fleurs de cette plante sont sans cesse tournées du côté du levant.

Les racines du salsifi sauvage sont bonnes à manger. Les habitans de la campagne les font cuire avec du lard : c'est alors un aliment très-sain et très-nourrissant.

SISON, ou Amome, ou Panais sauvage. Plante qui croit aux lieux humides, et qui se multiplie aisément. Sa racine est longue et blanche, d'un goût de panais : ses feuilles sont aussi semblables à celles du panais. La graine de cette plante est une des quatre petites semences chaudes, et est bonne pour les coliques venteuses.

SOIE. (*Voyez* Ver a Soie.)

SOL. Se dit d'un terrain pour le distinguer ; on dit un *sol* sablonneux, argileux, etc. etc. On dit aussi laisser les terres *en sol ;* c'est-à-dire, conserver des jachères. Il faut epèrer que ce mot sera rayé du *Vocabulaire des cultivateurs.*

SOLEIL. (*Voyez* TOURNESOL.)

SON. C'est l'écorce des grains qui ont subi le moulage, et qui reste sur le bluteau, le sac ou le tamis.

Le son est essentiel pour les chevaux, les vaches, les brebis et les porcs. L'eau dans laquelle on l'a mis, s'appelle *eau blanche.*

Les teinturiers emploient aussi le son pour donner de la consistance à leur teinture.

SORBIER. Arbre généralement cultivé dans les jardins. Sa fleur paraît avant ses feuilles : à ses fleurs succède un fruit en grappe, très-fourni qui, en mûrissant, devient d'un beau rouge foncé. Les oiseaux, et surtout les pies, sont friands de ces fruits : les poules les mangent aussi avec plaisir.

Cet arbre fait un très-bel effet en bordure d'allée. Il vient rapidement : son bois est très-dur et propre pour les tourneurs.

SOUCHE. C'est la partie de l'arbre qui tient au tronc et aux racines.

SOUCHET. Plante qui a une racine longue, menue, tortueuse, et garnie de plusieurs nœuds en forme d'olive.

La plante qui produit le souchet, nous vient de la Provence et du Languedoc, et croît aussi très-abondamment dans les prairies du côté d'Etampes et au Petit-Chantilly, près Paris. L'on a prétendu que le souchet du Languedoc pouvait remplacer, en quelque sorte, le cacao, pour la fabrication du chocolat.

SOUCI. Plante d'agrément que l'on cultive dans les jardins, à l'automne, pour la beauté et la durée de sa fleur: le souci se conserve jusqu'aux fortes gelées.

SOUCI DE VIGNE, ou Souci sauvage. Il ne diffère de celui cultivé que par la petitesse de sa fleur. Il croît naturellement dans les pays vignobles. On le cueille et on le donne aux vaches, qui aiment beaucoup cette plante.

SOUCI D'EAU, ou de Marais. Il croît dans les lieux aquatiques. Ses feuilles ressemblent à celles de la petite chélidoine: elles sont amères et fétides. L'on fait infuser ses fleurs dans du vinaigre: on les regarde comme antiputrides.

SOUDE, ou Salicote; ou la Marie vulgaire. Plante qui croît dans les pays chauds: on la sème exprès aux environs de Montpellier. Sa racine est ferme, fibreuse et annuelle. Elle pousse une tige d'environ trois pieds, quand elle est cultivée, et d'un pied et demi quand elle ne l'est pas.

La soude a un goût salé. On la cultive pour faire la soude en pierre.

Pour la préparer, on coupe l'herbe quand elle est à sa parfaite maturité. On la fait sécher au soleil comme le foin: on la met en gerbes, puis on la fait brûler sur des grils de fer, et calciner dans de grands trous, faits exprès dans la terre, et bouchés de manière qu'il n'y entre d'air que la quantité suffisante pour entretenir le feu.

L'on emploie la soude à la fabrication du savon. L'on vante beaucoup celle d'Alicante; et, selon notre usage, nous allons chercher bien loin, pour nos besoins journaliers, des choses que nous avons sous la main, et qui, avec des soins, seraient égales au moins en bonté à celles que nous ne nous procurons qu'à grands frais.

La soude de Montpellier, bien faite et bien soignée, est aussi bonne que celle d'Alicante.

SOUDE BLANCHE. On donne ce nom à la cendre de roquette. (*Voyez* ce mot.)

SOUDE DE CHERBOURG. Elle se tire du *Varec*, ou *gouemon* de la Bretagne.

SOUFRE. Sorte de graisse terrestre épaissie dans les minières. Les naturalistes disent qu'il est une combinaison de l'acide vitriolique avec le phlogistique. On connaît sa grande utilité.

SOURIS. Petit animal du genre du rat.

« La souris, dit Buffon, beaucoup plus petite que le rat, est aussi plus nombreuse, plus commune et plus généralement répandue. Elle a le même instinct, le même tempérament, le même naturel que le rat, et n'en diffère guère que par la faiblesse et par les habitudes : timide par nature, familière par nécessité, la peur ou le besoin dirige tous ses mouvemens. Elle ne sort de son trou que pour chercher à vivre : elle s'en écarte rarement, et y rentre à la première alerte. »

La souris fait beaucoup moins de dégâts que le rat : elle a les mœurs plus douces, et s'apprivoise facilement.

Les souris produisent dans toutes les saisons et plusieurs fois par an.

Il est malheureux qu'un si joli petit animal, si doux, si familier, soit en même temps le fléau des cultivateurs, par les dégâts qu'il fait dans les greniers à blés, et qu'on soit forcé d'employer tous les moyens pour le détruire.

SOURIS DE TERRE. (*Voyez* Mulot.)

SPEAUTRE, ou Epeautre. (*Voyez* Froment.)

SPERGULE. Plante très-commune en Flandre, en Hol-

lande et dans le Brabançon. L'humidité est très-nécessaire à sa végétation : elle vient mal et n'est d'aucun produit dans les terrains secs et sablonneux. Elle sert à faire des prairies artificielles.

Lorsque la spergule est semée dans un terrain humide, elle mérite une partie des éloges qu'on lui a donnés, et qui sont poussés, à un tel point, que, si l'on croyait ceux qui l'ont préconisée, l'on ne semerait que de la spergule, et l'on abandonnerait toutes les autres plantes.

La spergule, disent plusieurs agronomes, offre à tous les animaux domestiques, sans aucune exception, quadrupèdes, volatilles, insectes même, la nourriture la plus abondante, la plus appétissante, la plus salubre; point de plante qui donne autant de vigueur aux chevaux, de lait aux vaches, de graisse aux cochons, de miel aux abeilles, et qui favorise aussi puissamment la ponte de oiseaux de basse-cour. La culture, les qualités du sol, la température de l'atmosphère, lui sont si parfaitement indifférens, qu'elle semble avoir été créée par la nature, pour qu'il *ne restât pas sur le globe un seul angle de terre inculte* (1).

Il est certain que lorsqu'on peut procurer à la spergule le terrain qui lui convient, elle est d'un excellent produit, et augmente surtout d'une manière sensible la quantité du lait des vaches. Les Brabançons la cultivent, et font un commerce considérable du beurre qui en provient, et qui est connu sous le nom de *beurre de spergule*.

La spergule est annuelle et ne dérange point l'ordre de la culture. On peut la semer, lorsqu'on ne la destine point à grainer, à toutes les époques de l'année : néanmoins, elle est bien plus productive lorsqu'on la sème au printemps.

La spergule n'est réellement bonne pour les bestiaux

(1) Guide du Fermier.

qu'en vert : sa paille est sèche, et les vaches ne la mangent que lorsqu'elles n'ont point d'autre nourriture.

Une attention que doivent avoir ceux qui cultivent la spergule, c'est, après la deuxième fauchaison, d'y mener pâturer les troupeaux, afin d'en tirer tout le parti possible avant les gelées ; cette plante étant très-sensible au froid et se sèchant dès les premières gelées.

SPIC. Nom que l'on donne à la grande lavande. (*Voyez* ce mot.)

SQUELETTE. Charpente osseuse d'un animal quelconque.

STACHIS, ou Épi fleuri. Plante qui croît aux lieux montagneux et incultes. Sa racine est ligneuse, fibrée et jaunâtre. Ses feuilles ressemblent à celles du marrube, mais plus grandes. Ses fleurs sont en gueule de lion, et le milieu disposé en forme d'épis. Le stachis est bon pour faire pisser les chevaux, et provoquer les étalons à l'acte de la génération.

STAPHIS AIGRE, ou Herbe aux Poux, ou encore Herbe a la Pituite. Plante qui croît aux lieux sombres, et surtout dans les départemens méridionaux de la France. On la cultive aussi dans les jardins, à l'exposition du midi, à cause de la beauté de sa fleur. On la sème au printemps ; elle demande une terre cultivée, et à être souvent arrosée ; et, quoiqu'elle exige l'exposition du midi, il faut qu'elle soit abritée des rayons du soleil.

Ses feuilles ressemblent à celles du platane : ses fleurs naissent en été ; elles sont d'un bleu foncé et en jerbe, comme le grand pied d'alouette.

Cette plante est fort huileuse. On extrait sa graine, qui est fort en usage en médecine ; mais son plus grand usage est pour faire mourir les poux : on en poudre les che-

veux le soir, et l'on se bande la tête avec un linge; le lendemain, cette vermine est détruite.

Trop souvent, et ce, par la faute de ceux qui en ont doivent avoir soin, les porcs sont couverts de poux, ce qui les force à se frotter contre les murs, et à oublier même de manger pour se garantir de la démangeaison qu'ils éprouvent; alors ils maigrissent, et cela n'est jamais qu'au détriment du maître.

Il ne faut pas attendre que l'animal soit accablé de cette vermine pour la détruire. Il faut faire bouillir de la graine de staphis, et en laver fortement le porc; alors les poux meurent, et l'animal reprend sa tranquillité.

STATICE, ou Statiée, ou Gazon d'Olympe. Fleur agréable à la vue, mais inodore. Elle est propre à faire des bordures, retient fort bien les terres, et conserve sa fleur assez long-temps. Elle est plus ferme que la mignardise qu'on emploie au même usage, s'élève moins haut et soutient mieux les terres.

SUC. On donne ce nom aux fluides qui se trouvent dans les différentes plantes. On dit *suc nourricier*, le suc de telles ou telles plantes.

SUCCISSE, ou Mors du Diable. (*Voyez* Scabieuse des Bois.)

SUIE. Substance volatille et inflammable. On se sert de la suie pour la teinture. Elle donne une couleur qui est assez belle, mais ayant une odeur désagréable. Elle a la propriété de garantir les étoffes de laine des vers et des teignes.

Les Anglais l'emploient pour l'engrais des terres, et pour faire périr les mauvaises herbes et les plantes aquatiques, tels que les joncs, les roseaux, dans les prairies basses.

Si la suie a la vertu de faire périr les plantes aquatiques qui sont dans les prairies, elle doit de même attaquer la bonne herbe. Ce dont je suis sûre, c'est qu'elle jaunit et brûle les gazons. J'en ai fait l'expérience. Elle n'est donc bonne qu'à jeter sur les terres labourables qui sont infectées de mauvaises herbes.

SUIF. Espèce de graisse qu'on retire des bœufs, moutons, boucs et chèvres, et en général de tous les animaux ruminans, et qu'on emploie à fabriquer la chandelle. Le suif de mouton s'emploie aussi pour faire la pommade.

SUINT, ou LAINE GRASSE. (*Voyez* MOUTON.)

SUMACH. Arbrisseau qui croît quelquefois très-haut. Il porte de beaux épis veloutés, rougeâtres, et fleurit de bonne heure.

Il découle, dit Duhamel, des incisions qu'on fait au tronc des gros sumachs, une substance résineuse qui paraît mériter qu'on essaie d'en faire un vernis analogue à celui de la Chine. Je crois, continue cet estimable agronome, que la décoction des grappes est employée à préparer ces étoffes pour quelques espèces de teinture.

Le bois de sumach est tendre. Cet arbre est très-agréable dans les bosquets et pour faire des bordures. L'automne, ses feuilles rougissent au lieu de jaunir, et tranchent agréablement avec les autres.

SUREAU. Arbrisseau dont il y a plusieurs espèces.

Le sureau commun, ou sureau des haies, fleurit dans le mois de juin. L'on fait sécher ses fleurs pour infuser dans du vinaigre, et aussi pour donner aux pommes de reinette le goût d'ananas. J'en ai donné la recette dans mon recueil d'*Économie rurale et domestique*.

Le sureau n'est point délicat sur la nature du terrain. Il vient partout, même sans racine ; il suffit de ficher, au printemps, une branche en terre, elle pousse et donne l'année suivante des fleurs.

On donne le nom de petit sureau à l'*yeble*, et celui de sureau aquatique, à l'*obier*. (*Voyez* ces mots.)

On cultive depuis quelques temps le sureau nommé *du Canada* dont la feuille est plus large que celle du sureau ordinaire.

Le sureau du Canada fait arbre ; ses fruits sont rouges foncés, et procurent une teinture lilas assez jolie.

SURELLE. (*Voyez* Oseille.)

SYCOMORE. (*Voyez* Érable.)

SYRINGA. (*Voyez* Seringat.)

T.

TABAC. Plante usuelle, qui vient très-bien dans plusieurs départemens de la France, notamment dans celui du Bas-Rhin ; néanmoins nous en tirons de la Virginie, de la Louisiane, de la Pologne, de l'Ukraine et du Levant.

Par une fatalité bien étrange, nous donnons aux Anglais, tous les ans, pour leurs tabacs de Maryland et de la Virginie, plus de neuf millions ; tandis que, si nous voulions soigner les tabacs de l'Alsace et de la Flandre, nous pourrions nous dispenser de faire sortir de l'Empire des sommes aussi considérables.

La culture du tabac est facile. L'on voit, près de Strasbourg, des champs entiers de cette plante qui sont d'un grand produit pour les propriétaires.

Un cultivateur doit toujours avoir, dans un coin de son jardin, du plan de tabac, qui est très-nécessaire pour les chevaux et les moutons, dans presque toutes leurs maladies.

TABOURET, ou Bourse a Berger. Cette plante croit naturellement dans les chemins, dans les lieux incultes et déserts. Sa racine est blanche. Ses feuilles sont découpées comme celles du pissenlit.

Cette plante est excellente pour rafraîchir les chevaux qui sont trop échauffés, et qui, par cette raison, urinent difficilement. Ses feuilles, étant fraîches et pilées, arrêtent le sang des plaies et préviennent l'inflammation.

TAFFIA. Nom donné à l'eau de vie de cannes, et qui se fait avec les écumes et les gros syrops du sucre. Les Anglais l'appellent *rhum*, les Français *guldive*.

TAGETTE, ou Œillet d'Inde. Cette plante est originaire du Mexique. Elle orne les parterres à l'automne.

La *rose d'Inde* est aussi une tagette.

TAILLIS. Certaine étendue de bois, qui est ainsi nommé jusqu'à ce qu'il ait acquis vingt-cinq ans.

Lorsque l'on coupe les taillis, il faut, pendant six à sept ans, au moins, les garantir de la dent des bestiaux.

TAN. Écorce de différens arbres, surtout du chêne, pulvérisée pour le tannage des peaux.

TANAISIE, ou Tanésie. Nommée aussi *herbe aux vers*. Elle croît partout. Sa racine est longue et ligneuse. Elle pousse des tiges rondes; ses feuilles sont grandes et découpées, d'une odeur forte et d'un goût amer. Toute cette plante a un goût désagréable.

Le suc de la tanaisie est bon contre les engelures, les dartres et la teigne. Ses feuilles, mises en cataplasme, sont utilement employées contre les foulures et les entorses.

TANNAGE. Cette opération consiste à bien laver et décharner les peaux, à les débourrer entièrement. On emploie ordinairement la chaux, l'orge fermenté ou l'échauffement des peaux, entassées les unes sur les autres; ensuite on met les peaux débourrées dans des fosses, avec du tan sec et par couches.

Ce travail demande beaucoup de temps. M. Séguin a imaginé un moyen plus prompt, plus économique, et, dit-on, beaucoup plus sûr.

TANNIÈRE. Nom donné à la retraite des bêtes sauvages. C'est, ou le fond d'un rocher, ou le touffu d'une forêt, ou quelques cavités souterraines, qu'elles choisissent pour leur tannière.

TAON. Insecte insupportable pour les chevaux, les bœufs et les vaches. C'est l'été surtout que ces animaux en sont très-incommodés. J'ai vu un taureau entrer en fureur et causer de grands malheurs, parce qu'il avait un taon attaché aux testicules. Cet insecte se place plus particulièrement aux parties génitales que partout ailleurs. On en trouve quelquefois dans le fourreau des chevaux, surtout à ceux qui sont ongres, alors le cheval se retient de pisser, et cela le rend très-malade.

Il faut, surtout l'été, avoir soin (avant que les bestiaux sortent de l'étable) de les visiter, et de leur ôter avec précaution les taons qui se sont attachés sur les parties de leur corps. Il faut que ceux qui pansent les chevaux aient le soin, avec une éponge, de les laver et de faire entrer de l'eau dans le fourreau; cela rafraîchit le cheval et force l'insecte de sortir.

TAPSIE, ou TURBITH BATARD. Plante qui pousse à la hauteur de deux ou trois pieds. Sa racine est un peu grosse, longue et chevelue vers la tige, un peu grise, et quelquefois noire. Ses feuilles ressemblent à celles de *l'anet* de couleur jaune.

L'on fait sécher cette racine pour la conserver, mais il faut avoir soin d'en ôter le cœur, sans quoi elle sécherait difficilement.

La tapsie est bonne en décoction pour les maladies de peau. Elle croît sur les montagnes et dans les sables exposés au grand soleil.

TARARE. Espèce de crible à vent portant huit ailes enfermées dans un tambour circulaire ouvert à son centre, et mises en mouvement par une manivelle, une roue dentée et un pignon pour déterminer le courant d'air.

Le grain qu'on met au-dessus, dans une trémie, passe sur un premier crible presque horizontal; la paille qui enveloppe le grain coule sur ce premier crible, le grain passe au travers et rencontre, en tombant, le courant d'air qui chasse les grains légers, et la poussière, hors de la machine.

Le surplus tombe et coule sur un crible inférieur, incliné en sens contraire du premier.

Cette opération donne au grain un luisant et une couleur dorée qui fait qu'on le vend beaucoup plus cher.

TARASPIC. (*Voyez* THLASPI.)

TARIÈRE. Ver qui perce le bois. Il y en a de plusieurs espèces : les uns nuisent aux arbres, notamment aux chênes, poiriers et pommiers; les autres s'attachent aux bois coupés et fabriqués; pour ce dernier, le vernis et le camphre sont les seules choses connues pour les en garantir.

TARTRE. Substance saline, que l'on trouve attachée aux tonneaux et aux cuves, dans lesquelles le vin a fermenté.

Les gros vins d'Allemagne produisent beaucoup plus de tartre que les autres.

On trouve dans le *Dictionnaire de chimie*, le détail des propriétés et des usages que l'on fait du tartre en médecine, en chimie et en teinture.

TAUPE. Petit animal quadrupède d'environ cinq pouces, et très-malfaisant en ce qu'il coupe les racines de toutes les plantes, même celles des jeunes arbres, et retourne quelquefois des prairies entières.

« La taupe sans être aveugle, dit Buffon, a les yeux si petits, si couverts, qu'elle ne peut faire grand usage du sens de la vue; en dédommagement, la nature lui a donné avec magnificence l'usage du sixième sens. Elle a le toucher délicat; son poil est doux comme de la soie; elle a l'ouïe

très-fine, et de petites mains à cinq doigts bien différentes de l'extrémité des pieds des autres animaux, et presque semblables aux mains des hommes, beaucoup de force pour le volume de son corps, le cuir ferme, un embonpoint constant, un attachement vif et réciproque du mâle et de la femelle, de la crainte ou du dégoût pour tout autre société, les douces habitudes du repos et de la solitude, l'art de se mettre en sûreté, de se faire en un instant un asile, un domicile, la facilité de l'étendre et d'y trouver, sans en sortir, une abondante subsistance.»

Voilà, dit Buffon, sa nature, ses mœurs, ses talens, sans doute préférables à des qualités plus brillantes et plus incompatibles avec le bonheur, que l'obscurité la plus profonde.

J'ai indiqué, dans mon *Manuel de la Ménagère*, les moyens les plus sûrs pour anéantir cet animal destructeur.

TAUPE GRILLON. (*Voyez* Grillon Taupe.)

TAUPINIÈRE. Petit monceau de terre qu'une taupe a élevé en creusant dessous.

TAUREAU. C'est le mâle de la vache. Il est bœuf lorsqu'il a subi la castration. (*Voyez* Boeuf.)

Les taureaux sont exposés à des maladies qui viennent presque toujours d'excès dans le travail.

Les cultivateurs entendent bien mal leur intérêt en ne ménageant pas des animaux qui leur sont d'une si grande utilité pendant leur vie, et sont encore si précieux après leur mort, tant pour la nourriture qu'ils procurent, que pour leurs peaux, leurs os, leurs cornes, etc.

TAZETTE. (*Voyez* Narcisse.)

TEIGNE. Insecte qui fait un grand dégât dans les meubles et dans les pelleteries. C'est une espèce de chenille qui se fait un foureau qu'elle transporte partout avec elle.

Son premier soin, aussitôt qu'elle est née, est de se vêtir; elle ne peut souffrir d'être nue. Elle s'établit sur une étoffe de laine ou sur une pelleterie. Elle file autour d'elle un tuyau soyeux, ensuite elle arrache avec ses serres les poils de l'étoffe et les colle sur cette gaze de soie avec une gomme qu'elle tire de son corps. La laine ne lui sert pas seulement se vêtir, elle sert aussi à sa nourriture.

Lorsque la teigne est parvenue à son accroissement, elle abandonne les étoffes sur lesquelles elle a vécu et va s'attacher dans les angles des murs, d'où elle sort en forme de petit papillon, après avoir déposé ses œufs qui, au printemps, éclosent et forment de nouvelles teignes.

L'essence de térébenthine est un poison pour cet insecte, mais son odeur est si forte que beaucoup de personnes ne peuvent la supporter. J'ai éprouvé qu'avec la sauge qu'on mettait dans les armoires, les pelleteries et les étoffes de laine, étaient garanties des teignes.

Une très-grande propreté est nécessaire pour les meubles. L'on peut sur ceux qu'on laisse à la campagne mettre un bouquet de sauge pour les conserver.

L'on connaît un autre espèce de teigne qui s'attache aux avoines et à l'orge. Il est facile de distinguer les brins qui en sont attaqués; ils sont presque secs et d'un jaune fané. Cet insecte est malheureusement assez commun dans les années sèches.

Lorsque la récolte est faite, le froment est aussi quelquefois attaqué d'une espèce de teigne qui cause beaucoup de dégât. (*Voyez*, pour y remédier, à l'article Blé.)

Les abeilles sont souvent attaquées de teignes qui s'attachent à la cire et font périr les mouches; mais cela n'arrive

que dans le cas où les mouches ont consommé leur nourriture, et que le propriétaire n'a pas prévu ce moment en leur en préparant pour l'hiver.

TEIGNE PLANTE, ou Teigne des Prés. Cette plante parasite dévaste quelquefois en une année toute une prairie.

J'ai donné, dans mon *Recueil d'économie rurale et domestique*, le moyen infaillible d'en garantir les prairies.

TENAILLE. Instrument de fer, qu'un charretier doit toujours emporter avec lui lorsqu'il va à la charrue, soit pour arracher du pied de ses chevaux des clous, s'ils ont eu le malheur d'en rencontrer, soit pour raccommoder sa charrue.

TERRE. Elle doit la plus grande partie de sa fécondité à une multitude d'agens qui lui sont étrangers. Elle est, comme l'a dit Gilbert, la matrice de tous les végétaux.

L'on distingue un nombre infini de terres, les unes sont argileuses, marneuses, franches, grasses, les autres sont sablonneuses, sèches, maigres, etc.....

Une bonne terre labourable doit être d'un jaune noirâtre, ni trop serrée, ni trop légère, tenir une peu aux doigts lorsqu'on la touche, et ne point répandre une odeur fétide après la pluie.

Les terres humides sont stériles dans les années pluvieuses, à moins que l'intelligence du laboureur n'y supplée par des tranchées, pour faire écouler les eaux.

Les terres meubles sont celles qui sont faciles à labourer et qui pourtant ne manquent pas de substances. On augmente leur fertilité, en les fumant et en changeant la nature des plantes qu'on leur confie.

On nomme *terre neuve* celle qui depuis long-temps n'a rien rapporté.

Un cultivateur doit, avant d'entreprendre une exploita-

tion, examiner les terres qu'il se propose de faire valoir, quelle sera la nature des engrais qui leur seront propres, leurs différentes positions et celles qu'il pourra transformer en prairies artificielles. Cette connaissance lui est indispensable, s'il veut tirer un profit de son travail.

Il ne manque à la plupart des terres de la France, pour jouir d'une fertilité toujours constante, que des engrais. Pour avoir des engrais en abondance, il faut avoir de nombreux troupeaux, et pour avoir de nombreux troupeaux, il faut des prairies artificielles.

TERRE-MÉRITE, ou TERRA-MERITA, ou SAFRAN DES INDES. Racine avec laquelle on teint les étoffes, les toiles, et les mousselines, en jaune.

TERRE NOIRE. (*Voyez* TERREAU.)

TERRE-NOIX. Plante qui croît dans les blés. Sa racine est un tubercule, gros comme une grosse noix, d'un goût agréable et approchant beaucoup de la châtaigne; sa feuille est semblable à celle du persil.

L'on mange sa racine cuite dans l'eau et sous la cendre.

TERREAU. Les laboureurs nomment terreau une terre améliorée par les fumiers, qui est poreuse et propre à la végétation, où les plantes tracent plus facilement et pompent mieux leur nourriture.

Le terreau des jardiniers est un composé de fumiers entièrement pourris, et changés en une espèce de terre noire, dont on se sert pour couvrir les couches. Ce terreau étant très-léger, les plantes qu'on met dessus végétent facilement, et la chaleur que le fumier procure au terreau, contribue à lui donner une consistance qui, jointe aux arrosemens, fait pousser les plantes qui exigent une terre substantielle et chaude.

Pour accélérer la végétation des graines d'oignons, de

poireau, de ciboule, on couvre la terre où ces graines sont semées, avec du terreau.

TERRETTE, ou LIERRE TERRESTRE. (*Voyez* ce mot.)

TERTRE. Eminence qui se trouve au milieu d'une plaine. L'on fait des tertres dans les jardins, pour ôter la monotonie des terrains plats, et aussi pour prolonger l'espace qu'on parcourt en se promenant. Cette manière d'arranger les jardins les rend plus grands, sans augmenter le terrain.

TÉTARD, ou TESTARD. C'est le frai de la grenouille, qui reste dans les mares et les étangs, jusqu'à ce qu'il ait quitté sa queue, et qu'il vive tantôt sur l'herbe, tantôt dans l'eau.

TÊTE. C'est la partie la plus élevée du corps de l'animal. Assez communément c'est par la tête qu'on examine un cheval, un taureau, une vache, un âne même.

Un cheval qui a la tête haute, l'œil vif, le front large, les oreilles droites, est généralement propre au travail, et les autres parties de son corps y répondent presque toujours.

Un taureau qui a le museau court, les cornes bien placées, le front large, de gros yeux à fleur de tête, peut être acheté en toute assurance : il sera très-propre à la reproduction de son espèce : et, lorsqu'on lui fera subir la castration, il pourra servir encore long-temps au labourage.

L'âne, dont la tête approche le plus du cheval par la ressemblance, est aussi plus propre à la fatigue et au travail.

TÉTINE. C'est le pis de la vache, de la truie, de la chèvre, et en général de tous les animaux qui alaitent leurs petits.

La tétine de la vache a beaucoup plus de consistance : on la mange en ragoût.

THÉ. On donne ce nom à des feuilles de différens arbustes, séchées, et apportées des Iles, de la Chine, etc.

THÉ D'EUROPE. C'est la véronique mâle. (*Voy.* ce mot.)

THÉ DE FRANCE, ou de PROVENCE. L'on fait dans l'Inde un grand commerce de ce thé français. (*Voyez* l'article SAUGE.)

THÉ SUISSE. L'on donne ce nom à des herbes vulnéraires, qu'on cueille quand elles sont fleuries, et qui sont très-communes sur les montagnes d'Auvergne et de la Suisse.

Ce thé provient des fleurs de *sanicle*, de *bugle*, de *pervenche*, de *véronique*, de *pied de chat*, de *pied de lion*, de *langue de cef*, de *capillaire*, d'*armoise*, de *pulmonaire*, de *brunelle*, de *bétoine*, de *verveine*, de *petite centaurée* et de *menthe*.

THIMBRE. Espèce de sariette de Crète. (*Voyez* SARIETTE.)

THIMOTHY. Le thimothy est une plante qui peut être employée très-avantageusement en prairie artificielle. Il est, selon *Hallet*, un des plus grands et des meilleurs gramens.

Des agronomes distingués lui préférènt le *fétuque* rouge, qui a peu de tige et beaucoup de feuilles; caractère qui doit influer sur le choix des plantes qu'on veut cultiver en prairies artificielles.

Les feuilles de fétuque rouge parviennent quelquefois à la longueur de qnatre pieds. Il est très-précoce, conserve sa verdure pendant l'hiver, est vivace : les animaux le mangent avec plaisir.

Malgré tous ces avantages, la *coquiole*, que l'on cultive conjointement avec le thimothy et le fétuque rouge, doit l'emporter sur ces deux plantes, surtout pour les proprié-

taires de nombreux troupeaux de moutons. Ces animaux recherchent la coquiole avec avidité. Elle paraît réellement être l'aliment que la nature leur a spécialement destiné.

Les moutons broutent la coquiole jusqu'à la racine. En Suède, cette plante est cultivée en grand, et les agriculteurs suédois en conseillent la culture.

La propriété qu'a la coquiole de retenir l'humidité, à cause de l'épaisseur de sa touffe, lui permet d'être semée sur des terrains secs; par cette raison, elle réussirait mal sur les terrains humides.

La culture donne à la coquiole une force et une vigueur qu'elle n'a point dans l'état naturel.

« C'est de toutes les graminées dont j'ai suivi la culture, dit Gilbert, celle qui m'a paru convenir le mieux au sol de ce pays-ci. »

« M. Leblanc assure aussi, et l'on peut croire une personne aussi éclairée, qu'il a trouvé beaucoup d'avantages à cultiver ce gramen. »

« Malgré les éloges que beaucoup d'auteurs ont donnés au thimoty, au fétuque, à la coquiole, je me suis convaincu qu'ils ne méritent pas ces éloges, relativement au fourrage qu'ils donnent, qu'ils n'ont jamais la qualité de la luzerne, sainfoin et trèfle; mais leur emploi en pâturage est bien préférable à ceux que je viens de citer, pour être conservés et consommés l'hiver. »

L'utilité de la suppression des jachères, commençant à être sentie par beaucoup de cultivateurs, il est bon d'augmenter les pâturages des moutons, à qui il est nécessaire, même l'hiver, de prendre de l'exercice, de respirer un air pur : leur santé en est meilleure, leur laine plus fine. Il est donc essentiel de cultiver ces gramens, pour leur procurer cet avantage, qui (je ne cesserai de le répéter) doit contribuer à l'aisance du cultivateur.

THLASPI, ou Taraspic. Il y en a trois de espèces, savoir : le thlaspi ordinaire, que l'on nomme aussi *moutarde*, ou *séné sauvage* ; le *thlaspi des champs*, et le *thlaspi à odeur d'ail*.

Le thlaspi ordinaire croit aux lieux incultes, pierreux et sablonneux. Sa racine est assez grosse ; ses fleurs sont nombreuses. A ces fleurs succèdent des fruits ou graines d'un goût âcre et brûlant, comme la moutarde et le cresson.

Le thlaspi des champs dure depuis le commmencement du printemps jusqu'à l'automne. Il croit partout : sa racine, ses fleurs et sa graine sont semblables à celles du thlaspi ordinaire.

Le thlaspi à odeur d'ail est cultivé dans les jardins : il donne des fleurs dans le mois de juillet.

La graine de ces trois espèces de thlaspi est bonne à donner en infusion, pour dissoudre le sang caillé. Elle entre dans la composition de la thériaque.

THYM DES JARDINS, ou Thym a Feuille étroite. On le cultive partout. Il résiste aux rigueurs de l'hiver.

Le thym a une odeur suave et un goût pénétrant. Il contient beaucoup d'huile, qui est anti-apoplectique. On en fait de l'essence pour les parfums. Il sert aussi à relever le goût des viandes, à chasser le mauvais air.

Je l'emploie dans la composition de mon vinaigre antiputride.

TIERCELET, ou Émouchet. Le mâle de l'épervier. C'est un des ennemis des poules.

TIGE. C'est la partie de la plante qui s'élève, qui naît des racines, porte les feuilles, les fleurs et les graines.

La tige des arbres s'appelle aussi tronc.

Il y a des plantes, telles que les truffes et les champignons, qui n'ont ni tige, ni feuilles, ni fleurs, ni fruits, et qui, ce

pendant, se reproduisent de leur propre masse charnue, comme certains navets et la raiponce. (*Voyez* ces mots.)

TILLEUL. Grand arbre donnant assez d'ombrage. Ses feuilles sont à-peu-près rondes, dentellées par le bord. Des aisselles des feuilles, il sort un long pédicule, qui se divise en quatre ou cinq branches. Ce sont ces branches qui donnent les fleurs qu'on emploie pour faire du *thé de tilleul*, propre pour les maux de tête, et pour calmer le sang.

Les tilleuls sont des arbres forestiers du dernier ordre. Ils se plaisent dans les terres qui ont beaucoup de fond, plus légères que fortes, et un peu humides.

Le tilleul peut être transplanté, même étant assez gros: l'automne est le temps qu'il faut choisir pour sa plantation, et surtout éviter de lui couper la tête, ainsi que la routine le commande aux jardiniers. Cette méthode fait que l'arbre se courbe à la hauteur de la coupe, et cela lui fait prendre une forme désagréable.

Le bois du tilleul est mis au nombre des bois blancs. Il n'a aucune dureté, produit un fort mauvais chauffage, mais donne un charbon assez utile pour la poudre à canon. Ses branchages sont flexibles et servent, ainsi que l'osier jaune, à faire des anses de paniers.

Son écorce s'emploie à faire les cordes à puits. On file aussi son écorce intérieure pour faire de grosses toiles.

TIQUE. Genre d'insectes très-nombreux. On distingue *la tique des chiens*, *celle qui s'introduit sous la peau des hommes et des animaux qui ont la gale*, *celle qui attaque les fromages* et enfin *la tique* ou *tisserand d'automne*.

La tique des chiens est couleur d'un brun jaunâtre; il s'attache à ces animaux et s'incruste dans leurs peaux. Les chiens de chasse sont exposés à en rapporter à leurs oreilles quand ils vont *sous bois*. Il n'y a pas autre chose à faire

pour les en délivrer, que de les laver avec de l'eau et du vinaigre aromatisé; la lessive qu'on emploie quelquefois ne produit pas un effet aussi prompt.

La tique ou ciron de la gale est presque imperceptible lorsqu'elle s'introduit sous la peau; mais aussitôt que la partie sur laquelle elle s'attache est échauffée, on la voit courir avec beaucoup de vitesse et se loger dans les plis des habits. Lorsque cet insecte a séjourné quelque temps sur un homme ou un animal galeux, et qu'il se réfugie sur une personne ou sur une bête saine, il lui inocule la gale.

La tique des fromages est nommée aussi *mitte*. Pour en préserver les fromages, on les saupoudre de charbon pilé.

TIQUE, ou Tisserand d'Automne. Elle file de la toile comme les araignées. C'est ce que le peuple appelle *la filasse de Saint-Martin*.

TOISON. C'est ainsi qu'on appelle la laine que les moutons portent sur tout le corps. Cela se dit aussi lorsque la laine est coupée. L'on compte ordinairement avec les mégissiers par toisons, et non par le poids qu'elles pèsent. (*Voyez* Mouton, à l'article Laine.)

TOMATE. Variété de la pomme d'amour. On en fait aujourd'hui beaucoup d'usage dans les sauces. Il est prudent, si l'on se trouve incommodé pour avoir mangé des tomates, de prendre sur les champ du vinaigre; c'est du moins ce que recommandent d'habiles médecins. Pour sa culture, *voyez* Pomme d'Amour.

TONNE, ou Tonneau. C'est un ouvrage de tonnelier qui est composé de deux fonds, de deux barres, de douves, et de cercles pour les maintenir. Cette espèce de vase sert ensuite à mettre le vin, lorsqu'il a cuvé et qu'on le soutire. Les tonneaux sont faits en bon bois de chêne; il faut que le bois soit bien sec et qu'il n'ait aucune odeur désagréable, sans quoi

le vin, le cidre, la bière qu'on entonnerait, prendraient un mauvais goût et ne seraient plus de vente.

Selon les pays, les tonneaux changent de noms : en Bourgogne, on dit *muid*; en Normandie, les grands tonneaux se nomment *pipes*. On dit en Bourgogne j'ai récolté tant de *muids* de vin; en Normandie, *tant de pipes*, et dans d'autres endroits *tant de pièces*.

TONNERRE. C'est un composé de vapeurs sulfuriques, inflammables, électriques, condensées dans la région haute, et qui, lorsqu'elles sont trop chargées, se brisent, éclatent, étincellent, déchirent la nue et tombent avec grand fracas.

TONTE. C'est l'opération d'enlever la laine ou toison de dessus les moutons. L'on dit, nous voici au temps de la tonte : j'ai tant de moutons j'aurai tant de tontes à vendre. Pour le lavage et la conservation des tontes, *voyez* MOUTON.

TONTE. Terme des jardiniers. Ils tondent, ils élaguent les arbres d'agrément et les grandes allées des parcs, pour leur faire prendre la forme qu'il leur convient.

TOPINAMBOUR. Plante légumineuse dont la tige s'élève à sept ou huit pieds de haut. Son feuillage est large et moelleux. Sur le haut de sa tige sont des fleurs de couleur jaune, en forme de soleils des jardins, mais plus petites.

Cette plante est originaire de l'Amérique, et très-bien naturalisée en France, où elle vient partout. Sa culture est la même que celle de la pomme de terre; on la multiplie de racines. Elle est presque indestructible.

Dans cette plante, tout est d'usage. Les feuilles sont excellentes à donner aux vaches; ses racines sont employées pour la cuisine et sont aussi très-bonnes pour les vaches et les moutons. Sa tige, quand elle sèche, prend une consistance de bois et est excellente pour chauffer les fours; la cendre qui en provient est remplie de sel et supplée la potasse pour les lessives.

TORMENTILLE. Plante commune et qui vient dans tous les lieux humides, sablonneux, dans les bois, dans les pâturages. Ses feuilles ressemblent à celles de la *quinte-feuille*. Ses fleurs sont jaunes ; il leur succède des graines qu'on fait sécher et réduire en poudre, qu'on applique sur les ulcères des chevaux ; cette poudre les cicatrise ; on l'emploie aussi pour guérir les panaris.

TORTUE. On divise les tortues en trois classes, savoir : *tortue de terre*, *tortue de mer*, et *tortue d'eau douce*.

La *tortue de terre* se trouve sur les montagnes, dans les bois, dans les forêts, dans les jardins. Elle vit de fruits, d'herbes et de ce qu'elle trouve sur la terre. C'est un animal qui n'est point mal-faisant et dont on emploie la chair pour guérir les maux de poitrine.

Les tortues ont beaucoup de graisse ; cette graisse se conserve long-temps.

La *tortue d'eau douce* ainsi que la *tortue de mer* se mangent. La chair qui tient à l'écaille est la partie la plus délicate de cet animal.

Barère lui attribue des vertus qu'il serait bon d'examiner et qui pourraient être d'une grande utilité dans certaines maladies.

TORTUE VERTE. Genre d'insecte, qui s'introduit dans les habitations, ronge les meubles et les habits de laine.

TOURBE. Suivant le sentiment presque général des naturalistes, c'est une substance végétale formée des débris d'herbes, de feuilles et de plantes pourries, et converties par cette putridité en une masse noirâtre et combustible.

La tourbe est devenue, en raison de la cherté du bois, d'un grand usage.

Il est aisé de connaître une prairie qui peut fournir de la

tourbe. Elle est ordinairement remplie de presles, de joncs, de roseaux et de quantité de mauvaises herbes.

On peut faire avec la tourbe tout ce qu'on fait avec le bois et le charbon. En Hollande et en Angleterre, on en fait un usage habituel.

Les cendres des tourbes sont légères, jaunâtres et d'une mauvaise odeur : elles ne sont point propres pour les lessives; mais elles sont excellentes pour engraisser les terres et pour fertiliser les prairies, surtout celles qui sont basses et humides. Cet engrais est peu coûteux, et il est reconnu pour très-utile.

TOURNE SOL, ou Soleil des Jardins. Plante d'une utilité reconnue. On emploie sa tige, ses feuilles, sa graine. Ses feuilles sont une excellente nourriture pour les vaches, qui en sont très-avides; elle augmente leur lait et le rend plus crémeux. Je ne connais point de plante qui répare plus vite son dépouillement : au bout de huit jours, elle est aussi feuillée que si l'on ne lui avait rien ôté.

Sa graine nourrit parfaitement les volailles et sa tige prend assez de consistance pour servir d'échalas à de jeunes vignes qui n'ont besoin que de faible soutien. Lorsque cette tige a servi à cet usage, l'on peut encore la brûler, elle donne beaucoup de chaleur, chauffe le four, et la cendre en provenant est excellente.

Cette plante vient partout, entre les pavés des cours, autours des haies, et on peut la placer dans des endroits où l'on ne peut mettre autre chose. Elle utilisera une place qu'on regardait comme inutile.

Sa graine donne une huile très-bonne à brûler; on en fait aussi de la teinture. Les Hollandais vendent cette teinture fort cher, et la tirent de France. Il serait intéressant pour notre commerce que nous la préparassions nous mêmes.

TOURTERELLE. Oiseau du genre des pigeons. Les

tourterelles vivent deux à deux. Lorsqu'il en meurt une, celle qui reste, vit seule sans en vouloir souffrir aucune autre.

Cet oiseau aime les lieux solitaires. Il fait son nid sur le haut des arbres et n'en descend que pour aller chercher sa nourriture. Il vit de toute sorte de graines; il aime surtout le millet et le chenevis.

La chair de la tourterelle est moins sèche que celle du pigeon ramier et a un meilleur goût. Quand cet oiseau est gras et jeune, c'est un manger délicieux.

On en élève par curiosité de blanches à colier noir. Les élever pour les manger, me paraît barbare. Cet oiseau est si doux, si aimant, qu'il commande, pour ainsi dire, l'attachement.

La tourterelle a un roucoulement plaintif qui inspire la mélancolie.

TOUTE SAINE. Plante qui croît dans les jardins et que l'on confond très-souvent avec le *Millepertuis*, en ce que ses feuilles sont perforées de même; mais elles sont beaucoup plus grandes. Elles sont d'un vert brun au commencement de l'été, et rouges foncées l'automne. Ses fleurs naissent aux sommités des branches. Elles sont jaunes; à ces fleurs succèdent des graines menues et brunes.

Cette plante est bonne pour les vers; elle est appéritive et vulnéraire. On l'emploie dans beaucoup de maladies, voilà pourquoi on la nomme *toute saine*.

TRAINASSE. Elle est très-commune dans les campagnes. Elle croît partout; sa racine est longue, dure, ligneuse et fibreuse. La traînasse est bonne pour nourrir les lapins.

TRÈFLE, ou Foin de Bourgogne. On distingue beaucoup d'espèces de trèfles; Tournefort en compte quarante.

Le trèfle, nommé *foin de Bourgogne*, est une des plantes

qui ont le plus reçu d'éloges, et qui été le plus déprisées. C'est entre ces deux extrêmes qu'il faut chercher la vérité.

Le trèfle a l'avantage de croître très-promptement; quelques mois après qu'il est semé, il offre déjà au cultivateur une coupe qui le dédommage de ses peines et de ses avances.

La second année de pousse, le trèfle donne un produit considérable. On le coupe deux fois, quelquefois trois, lorsque l'année est favorable.

En Normandie, il y a des cantons où le trèfle donne, dans ses coupes réunies, dix milliers de fourrages secs par acre (arpent, ou quarante huit mille quatre cents pieds carrés.)

Tout est gain dans le trèfle, puisque la terre sur laquelle on le sème serait restée en jachère.

L'on ne peut plus, sans injustice, douter de la propriété qu'a le trèfle de fertiliser la terre, de la rendre propre à recevoir des grains.

On lui a reproché, avec raison, d'alléger un peu trop le sol et de le rendre creux; mais il est très-facile de remédier à cet inconvénient, qui n'a réellement lieu que dans les terres légères.

Lorsqu'on le seme dans des terres argileuses, lourdes, compactes, dans lesquelles il réussit très-bien, il devient une ressource précieuse pour l'agriculture, en ce qu'il corrige, dans ces terres, le vice qui s'oppose si puissamment à leur fécondité.

Que les cultivateurs comparent les dépenses et les travaux qu'ils sont obligés de faire pour triompher de la résistance de quelques sols rebelles (1), et qu'ils calculent

(1) En Champagne, on est quelquefois obligé d'atteler huit chevaux et quatre bœufs dans quelques cantons. Cet attelage exige trois conducteurs. Quelle consommation de forces et de temps!

après le bénéfice qu'ils retirent du trèfle, ils seront persuadés que c'est une plante précieuse qui, en bonifiant la terre et la rendant propre à la culture, donne encore une nourriture abondante pour tous les bestiaux.

Le trèfle, ainsi que l'ont remarqué plusieurs agronomes, le cède à la luzerne pour le produit; mais il a sur elle l'avantage d'être moins délicat, de craindre moins la gelée, et d'être plus précoce. Ce sont des motifs pour déterminer à le semer. Il ne change rien dans l'ordre de la culture. Il indique lui-même le terrain qui lui convient; et cette indication est infaillible. Si, la seconde année, le trèfle ne pousse pas avec vigueur, il ne faut pas balancer à le retourner; c'est une preuve qu'il ne se plaît point dans la terre où il est, et qu'il y végétera sans cesse.

Le trèfle est une excellente nourriture pour les bestiaux, en vert ou en sec; ils le mangent avec avidité. Il donne aux vaches, aux chèvres, aux brebis, un lait très-abondant et de très-bonne qualité: il engraisse les porcs mâles. Je dis les porcs mâles pour faire entendre qu'il n'en faut pas donner aux truies, à qui il cause des tranchées assez fortes pour les faire avorter; mais, lorsqu'elles ont mis bas, il leur est aussi nécessaire qu'il leur serait nuisible lorsqu'elles sont pleines.

Le trèfle engraisse et fortifie les chevaux. L'hiver, en Normandie, l'on ne leur donne que du trèfle avec une petite ration d'orge; et ils sont en état de se livrer aux travaux les plus pénibles.

Après avoir rendu compte des avantages du trèfle, il est nécessaire de faire connaître aussi ses inconvéniens. Si on en *rafoure* les bestiaux avec profusion, lorsqu'il est vert, ou même si on ne leur en donne qu'une petite quantité, mais qui soit chargé d'humidité, il leur cause des tranchées souvent mortelles.

Il est très-difficile, pour ne pas dire impossible, d'établir une règle générale sur la ration qui convient à chaque animal. Cette fixation ne dépend pas seulement de sa taille, de son espèce, de sa force; elle dépend encore de son tempérament, plus ou moins chaud, plus ou moins irritable. La qualité du fourrage, la terre sur laquelle il a poussé, ou la manière dont il a cru; celle qu'on a employée pour le récolter; le temps qu'il faisait lorsqu'on l'a serré dans les greniers: tout cela doit être examiné par un cultivateur attentif.

Le trèfle ne doit être donné aux chevaux, bœufs, vaches, que deux mois après sa dessication (son fanage); l'on doit même attendre davantage, si, lorqu'on l'a récolté, le temps était humide; attendu qu'il conserve, renfermé en tas, une fermentation qui le rend très-dangereux.

Un autre inconvénient du trèfle, c'est celui qui résulte de la difficulté de sa dessication. S'il n'est pas serré très-sec, il pourrit facilement, s'échauffe, s'altère, n'est plus propre qu'à faire du fumier.

Quelques fermiers, lorsque le trèfle est moisi, le font tremper dans de l'eau salée, pour masquer la mauvaise qualité de ce fourrage; mais cet appât qu'ils offrent à leurs bestiaux, tourne contre leurs intérêts, en ce qu'il ne prévient pas les accidens, le trèfle contenant une grande quantité d'eau, et qu'il n'y a que le parfait degré de dessication qui puisse les prévenir.

L'on a prétendu qne le trèfle laissait après lui une grande quantité de chiendent, cela n'arrive pas généralement; il y a bien quelques terrains où il abonde, mais cela est presque toujours la faute du cultivateur, qui sème le trèfle sur une terre mal nettoyée, ou qui n'a eu qu'un ou deux labours, et qui est mal divisée.

La graine du trèfle, lorsqu'on la sème, est exposée à être

mangée par un petit ver, qui quelquefois détruit tout un champ. Pour parer à ce malheur, il faut faire tremper la graine dans un bain d'urine, dans lequel on délaie de la suie.

Lorsqu'on retourne une terre ensemencée en trèfle, il faut avoir grand soin de garder les racines, qui doivent être données aux bestiaux, quand la saison s'oppose à ce qu'ils aillent dans les pâturages; cela évite les indispositions que leur occasionne la transition trop subite de la nourriture verte à la nourriture sèche.

Ceux qui connaissent un peu l'économie animale doivent sentir l'avantage de cette graduation.

TRÈFLE, ou TRIFOLIUM. C'est le cytise des jardiniers.

TRÈFLE DE MARAIS, ou TRÈFLE AQUATIQUE. (*Voyez* BUECK-BÉAN.)

TRÈFLE MUSQUÉ. C'est le lotier odorant.

TRÈFLE ODORANT, ou DES JARDINS. On le cultive par curiosité. Il fleurit en juin et juillet. Il ne supporte point les grands froids. Ce trèfle peut être employé en remède contre le cancer. Son suc corrige l'humeur qui produit le virus cancéreux.

TRÈFLE A QUATRE FEUILLES. Cette plante diffère du trèfle ordinaire, en ce qu'elle porte quatre feuilles sur une même queue. Ses fleurs sont blanches. Cette plante croît aux lieux ombrageux. On la cultive aussi dans les jardins. On la met en bordure dans les potagers, et on la donne aux lapins.

TRÈFLE SAUVAGE JAUNE. C'est le lotier.

TREMBLE. Grand arbre des forêts, dont il y a deux espèces qui diffèrent par la grandeur de leurs feuilles. Ces

feuilles sont soutenues par des queues très-menues et très-souples, ce qui fait qu'elles tremblent toujours, et ce qui lui a fait donner son nom. Cet arbre croît beaucoup dans les lieux humides; il est au nombre des bois blancs. Il n'est pas d'un bon usage pour le chauffage, mais il donne de très-bon charbon; il est même plus facile à cuire que les autres bois; et l'on a, dans une charbonnière de bois de tremble, beaucoup moins de *fumerons* que dans les autres.

TRIBULE, ou MACRE. Cette plante croît dans les rivières, dans les fossés des villes et dans les endroits où il y a des eaux croupissantes, ou dont le sol est limoneux. Sa racine est très-longue. En grandissant, elle pousse des feuilles presque semblables à celle de l'orme ou du peuplier. Ses fleurs sont petites et blanches. Il leur succède des fruits semblables à de petites châtaignes, armés de quatre épines très-dures.

Dans le Maine et l'Anjou, l'on fait cuire le fruit de la macre sous la cendre ou dans l'eau bouillante; il a moins de saveur que la châtaigne. On en fait aussi de la bouillie, et, en y ajoutant du beurre, on prépare un mets dont les enfans sont très-friands.

Les feuilles de la macre engraissent les chevaux en très-peu de temps; mais cette graisse n'est pas solide. Les maquignons en donnent, pendant une quinzaine de jours, aux chevaux qu'ils menent aux marchés.

TRIBULE TERRESTRE. On lui donne aussi le nom de *croix de chevalier*.

Il se cultive dans les jardins. Il fleurit et graine en juillet. Ses fleurs sont d'une couleur pourpre fort belle, et ressemblant en quelque sorte à une croix de Malte.

Dans les pays méridionaux, où il vient en abondance et naturellement, il sert de nourriture aux ânes.

TRICOLOR, ou FLEUR DE JALOUSIE. Plante cultivée dans les parterres. Ses feuilles sont vertes, rouges et jaunes. C'est l'amaranthe de trois couleurs.

TRIOLET. C'est une espèce de trèfle.

TRIQUE-MADAME. (*Voyez* JOUBARDE.)

TROÊNE. Grand arbrisseau très-joli, et qui fait un très-bel effet au mois de juin, lorsque toutes ses fleurs sont épanouies. Ses fleurs sont blanches, et d'une odeur suave.

Il pousse communément dans les bois. On en fait des haies qui, si on n'a pas soin de les arrêter, montent jusqu'à dix à douze pieds.

Cet arbrisseau est fort employé pour faire des charmilles dans les bosquets. Ses fruits ne sont mûrs qu'en automne, et restent sur les branches tout l'hiver.

Après les premières gelées, on cueille les fruits, et l'on en fabrique une couleur noire et un bleu-turquin, dont on se sert pour les enluminures. Les marchands de vins les emploient aussi à frelater les vins; ce qui leur donne un assez bon goût, et une couleur de vin de Languedoc.

Les branches du troêne sont assez flexibles pour être employées à faire des liens et de petits ouvrages de vanneries. Son bois n'est jamais attaqué par les insectes : il est dur, souple et durable. On s'en sert pour des perches de vignes. Le charbon en provenant est bon pour la poudre à canon.

TRONC. Nom donné à la tige principale d'un arbre.

TROUPEAU. Se dit d'un nombre plus ou moins considérable d'animaux du même genre. L'amour propre d'un cultivateur doit être flatté, quand on voit, chez lui, un beau troupeau de moutons, un beau troupeau de vaches.

TRUFFE On donne le nom de *truffe d'eau* à la tribule aquatique.

TRUFFE ROUGE. (*Voyez* POMME DE TERRE.)

TRUIE. C'est la femelle du cochon, ou porc. La truie peut être donnée au mâle à neuf ou dix mois, surtout si elle est d'une belle venue. Il n'est pas nécessaire d'attendre qu'elle soit en chaleur, comme pour les autres animaux. La truie désire le mâle dans tous les temps, même alors qu'elle est pleine; ce qui est fort extraordinaire, car la femelle, dans toutes les espèces, refuse le mâle aussitôt qu'elle a conçu.

La truie porte pendant quatre mois, met bas au cinquième et fait deux portées par an. Il ne faut pas lui laisser tous ses petits jusqu'à la fin de la nourriture. On ne lui garde, passé les vingt premiers jours, que ceux qu'on veut conserver pour verrats, ou châtrer, ou engraisser; les autres se vendent jeunes : c'est ce qu'on nomme *cochons de lait*.

Le mâle qu'on choisit pour propager l'espèce, doit avoir le corps court et ramassé, la tête grosse, le grouin court et camus, les oreilles longues et pendantes, les yeux petits et ardens, les soies épaisses et noires sur le dos. Les cochons tout blancs ne sont jamais aussi bons pour la propagation, que ceux qui ont les soies mélangées de noir.

La truie doit avoir le corps long, le ventre ample et large, les mamelles longues. Il faut qu'elle soit d'un naturel tranquille et d'une race féconde. Lorsqu'elle est pleine, on la sépare du mâle, la lubricité réciproque de ces animaux

les portant à se rapprocher ; cela ferait avorter la truie. Lorsqu'elle met bas, on doit la nourrir largement. On la veille les premiers instans, dans la crainte qu'elle ne dévore quelques-uns de ses petits. C'est surtout le mâle qu'il faut éloigner : il les mangerait tous.

C'est au commencement du printemps qu'il faut faire accoupler les truies, afin que les petits naissent en été, qu'ils aient le temps de grandir, de se fortifier et d'engraisser avant l'hiver.

Lorsqu'on veut que les truies fassent deux portées par an, on leur donne le mâle au mois de novembre, pour qu'elles puissent mettre bas au mois de mars ; alors on peut les faire recouvrir au mois de mai.

On ne doit pas souffrir que la truie allaite ses petits plus de deux mois, ou deux mois et demi, à la grande rigueur. On les sèvre très-facilement, en leur donnant, soir et matin, du petit-lait mêlé de son, ou des légumes bouillis et encore tièdes ; dans le courant de la journée, on leur donne du jeune trèfle, de la chicorée sauvage et des feuilles de salade.

Les cochons sont très-friands des carrottes. Il n'est pas économique de les mener dans un champ ensemencé de ce légume, en bien peu de temps ils retourneraient un arpent. Il faut les éloigner des terrains cultivés, et surtout des vergers.

Lorsque les cochons sont aux champs et qu'il survient un orage, ils se sauvent et regagnent leur toit, en criant. Assez communément ils sentent l'orage une heure avant qu'il n'éclate.

Quoique les cochons soient très-gourmands, ils n'attaquent et ne dévorent point, comme les loups, les autres animaux. Ils mangent quelquefois de la chair corrompue, mais c'est plutôt pour assouvir leur appétit toujours renaissant, que par instinct : cependant ils mangent leurs

petits, et quelquefois des enfans au berceau. Dès qu'ils trouvent quelque chose de gras, de succulent, d'humide, ils le lèchent et finissent par l'avaler.

J'ai vu plusieurs fois, dit Buffon, un troupeau entier de ces animaux s'arrêter, à leur retour des champs, autour d'un monceau de terre glaise nouvellement tirée; tous léchaient cette terre, qui n'était que légèrement onctueuse, et quelques-uns en avalaient une grande quantité.

«Leur gourmandise est, comme l'on voit, dit encore Buffon, aussi grossière que brutale. Ils n'ont aucun sentiment bien distinct; les petits reconnaissent à peine leur mère, ou du moins sont sujets à se méprendre, et à teter la première truie qui leur laisse saisir ses mamelles.

» La rudesse du poil des cochons, la dureté de leur peau, l'épaisseur de la graisse, rendent ces animaux peu sensibles aux coups. Ils ont le toucher obtus, et le goût aussi grossier que le toucher. Ces imperfections dans les sens du goût et du toucher, sont encore augmentées par diverses maladies, qui sont d'être infectés de poux, d'avoir des humeurs froides, d'être sujets à l'esquinancie, à la toux, aux flux de ventre et de devenir ladres. »

Dans mon *Recueil d'économie rurale et domestique*, et aussi dans mon *Manuel de la ménagère*, j'ai indiqué les moyens de les garantir et de les guérir de ces maladies. Un des moyens le plus efficaces, est de les tenir dans des endroits très-propres, de leur donner abondamment une nourriture saine; alors leur chair est excellente, et leur lard est ferme et cassant.

Avant de les tuer, on les engraisse soit avec de l'orge concassé soit avec des pommes de terre; mais encore bien mieux avec du sarrazin.

On n'attend pas que le cochon soit âgé pour l'engraisser:

on le châtre ordinairement à six mois, et, quand il est bien rétabli de cette opération, on l'engraisse.

Il ne faut jamais le châtrer dans les grandes chaleurs, ni dans les grands froids; ces deux températures rendraient la plaie également dangereuse et difficile à guérir. Un cochon ne doit pas avoir plus de deux ans lorsqu'on le tue, sans quoi sa chair est dure et coriace.

TUBÉREUSE. Jacinthe des Indes. (*Voyez* JACINTHE.)

TUE-CHIEN. (*Voyez* APOCIN.)

TUE-LOUP. (*Voyez* ACONIT.)

TUF. C'est la partie qui se trouve sous la terre. Quelquefois les charretiers ne prennent point la précaution de relever le soc de la charrue, ils attaquent le tuf, et la terre devient infertile. Des arbres, dont les racines touchent le tuf, languissent et meurent.

TULIPE. C'est une des fleurs que la nature a pris soin d'embellir. Il y en a grand nombre d'espèces, et qui diffèrent les unes des autres. On en voit chez les fleuristes une variété infinie. La folie de ces fleurs a été poussée à un point inconcevable. Il y en a un traité, où l'on voit une longue liste de leurs différentes dénominations.

Celles qu'on estime le plus, sont celles nommées *paltodi*, *morillon*, *agathe*, et surtout les *marquetrines*.

Les tulipes sont ou printanières ou tardives : elles peuvent venir, comme les jacinthes, dans de l'eau.

Lorsqu'on veut avoir des tulipes qui n'aient point encore été vues, il faut les semer, et tirer la graine d'une tulipe dont le fond de la couleur soit d'un rouge poupre. On la sème en septembre.

C'est de Hollande qu'on tire les plus belles tulipes.

Les oignons de tulipe dégénèrent quelquefois ; ils se dépouillent de leur peau : cela vient de ce qu'ils n'ont pas été plantés assez profondément. Un bon oignon doit être dur, et avoir la peau rougeâtre.

TULIPIER, ou ARBRE AUX TULIPES, ou BOIS JAUNE. Cet arbre est originaire de la Virginie. Il est maintenant cultivé en France. C'est un très-bel arbre, dont les amateurs devraient protéger la culture.

TURNEPS. Espèce de navet. Sa culture est très-peu dispendieuse, et d'autant plus intéressante que cette plante supplée au fourrage pendant l'hiver, et que les bestiaux ne peuvent avoir de meilleure nourriture, quand on la leur donne alternativement avec des carottes, pommes de terre et choux de Laponie.

Les beaux turneps servent aussi à la nourriture des domestiques de la ferme, étant mêlés avec des viandes ou fricassés seuls.

Les turneps, ainsi que les navets, carottes, choux de Laponie, navets de Léon, etc., se sèment sur les jachères ; conséquemment ils n'enlèvent point de terre au froment : ces terres resteraient dans une inaction destructive à leur bonté, et préjudiciable à l'intérêt des fermiers. En couvrant leurs jachères de ces plantes nourricières, ils pourront entretenir beaucoup plus de bestiaux ; conséquemment auront plus d'engrais, et pourront espérer de plus belles récoltes en grains.

La culture des prairies artificielles, la suppression des jachères, doivent nécessairement amener une révolution heureuse dans l'agriculture. Les fermiers, en augmentant leurs troupeaux, diminueront leurs travaux, et les rendront plus faciles. Ils n'auront plus la crainte de fatiguer

leurs bestiaux par des labours trop profonds ; ayant abondamment des engrais, ils ne se hâteront plus de les enfouir ; ils les laisseront se mûrir, se consommer, et ces engrais ne serviront plus de matrices aux herbes parasites, dont ils favorisent la végétation.

L'abondance de nourriture rendant inutiles les pâtures communes qui embrassent une si vaste étendue de terrain, ces pâtures pourront être deffrichées, et donner d'abondantes moissons.

La prospérité générale se trouve confiée aux agriculteurs; qu'ils veuillent calculer leurs travaux, tirer parti du sol productif de la France, et l'agriculture, mère de tous les arts, qui les alimente tous, obtiendra la considération qu'elle mérite. Mais pour arriver à ce degré de perfection, il faut un travail constant et réfléchi, et une volonté bien prononcée d'abandonner les routines destructives, et qui nuisent à la prospérité générale.

De ces routines destructives, la plus pernicieuse sans doute, est la conservation des jachères; je ne saurais trop le répéter. Il faut que les cultivateurs se persuadent que ce n'est qu'en couvrant leurs guérets de riantes verdures et de racines nourricières, qu'ils obtiendront une aisance qui sera la récompense de leurs travaux.

TUSSILAGE, ou Pas d'Ane. Cette plante croît dans tous les lieux humides. Sa racine est longue, blanche, tendre et rampante. Elle pousse plusieurs tiges à la hauteur d'un pied, creuses, cotonnées et rougeâtres, revêtues de petites feuilles sans queue, qui soutiennent chacune une belle fleur jaune, ressemblant à celle du pissenlit. A sa fleur succèdent plusieurs semences applaties, garnies chacune d'une aigrette.

Cette fleur s'épanouit au printemps, et dure très-peu. Après les fleurs, naissent les feuilles, qui sont grandes et

larges, presque rondes, vertes en dessus, blanchâtres et cotonneuses en dessous, d'un goût amer comme celui de l'artichaud.

Si l'on cultive cette plante dans les jardins, et qu'on lui procure l'humidité qui est nécessaire à son accroissement, elle se multiplie et trace beaucoup.

Ses fleurs sont en usage pour le rhume, et font partie de ce qu'on appelle les *quatre fleurs*.

On fait fumer les feuilles du pas d'âne aux asthmatiques en guise de tabac.

TYMBRE. C'est la sariette.

TYPHA. (*Voyez* ROSEAU.)

V.

VACHE. C'est la femelle du taureau. Dans toutes les espèces d'animaux dont l'homme a fait des troupeaux, et où la multiplication est avantageuse, le nombre des femelles est plus nécessaire que celui des mâles.

Les vaches sont d'un produit qui croît et se renouvelle à chaque instant. L'on ne saurait trop soigner ce précieux animal, qui fournit abondamment une aliment excellent aux enfans, du beurre pour l'assaisonnement de la plupart de nos mets, et des fromages qui sont la nourriture pour ainsi dire principale des habitans de la campagne et de la majeure partie des ouvriers.

Combien ne voit-on pas de pauvres familles subsister du seul produit d'une ou de deux vaches!

La vache, ainsi que le bœuf, peut être mise à la charrue; mais alors la fatigue qu'elle éprouve diminue la quantité de son lait. Ce ne sont que les petits propriétaires qui emploient leurs vaches au labour. C'est donc un tort qu'ils se font à eux-mêmes, puisqu'ils sont aussi dans l'habitude de labourer à la herse et au crochet.

Le printemps est la saison où les vaches entrent en chaleur. Il est essentiel de ne point laisser passer cette chaleur, sans quoi elle deviendrait ce qu'on appelle *taurasse*, c'est-à-dire, qu'elle irait souvent au mâle, sans se faire remplir.

Les signes de la chaleur sont certains, et il est impossible de s'y tromper: la vache mugit alors très-fréquemment, saute sur les vaches et les bœufs, sa partie génitale est gonflée.

Il faut, lorsqu'on n'a pas un troupeau de vaches assez considérable pour avoir un taureau, choisir le plus beau

du canton, afin d'avoir des veaux d'une grande espèce, et surtout ne pas faire sauter les vaches par un taureau trop vieux et trop pesant.

Les vaches retiennent souvent dès la première fois, et la chaleur cesse sitôt qu'elles ont conçu.

Si l'on ne ménage pas une vache qui est pleine, on s'expose à la voir avorter, surtout les premiers jours.

Lorsqu'une vache a reçu le taureau, il faut à l'instant lui jeter un sceau d'eau sur la partie génitale; cela lui fait faire un mouvement qui empêche la liqueur seminale de se répandre.

Il faut augmenter la nourriture de la vache, lorsqu'elle commence à être pleine de trois ou quatre mois, et progressivement, jusqu'au moment où elle vèle. Lorsque la vache a vèlé, il faut couvrir le veau de sel, pour l'engager à le lécher et faciliter la sortie du délivre, qu'il faut avoir grand soin de retirer de dessous elle; sans quoi, elle le mangerait, et il lui ferait infiniment de mal.

Aussitôt qu'elle a léché son veau, on lui donne une bouteille de vin, dans laquelle on met une poigné de sel, afin de lui redonner des forces, la vache étant de toutes les femelles celle qui paraît être la plus épuisée après l'accouchement.

Il est extrêmement dangereux pour la vache de laisser téter le veau, il faut, dès les premiers jours de sa naissance, l'accoutumer à boire.

J'ai détaillé, dans mon *Recueil d'économie rurale*, les inconvéniens qu'il y avait à faire têter les veaux, surtout les veaux femelles qu'on veut élever.

Les veaux, pour être bons à manger, ne doivent être vendus que lorsqu'ils ont cinq ou six semaines; plutôt, leur chair n'est pas faite et n'est même pas saine. J'ai de même dans mon *Recueil d'économie rurale* et dans mon *Manuel*

de la Ménagère, donné des instructions tirées de l'expérience, pour les soins à prendre des veaux et des génisses.

Il y a des vaches qui contractent l'habitude de lécher celles qui sont auprès d'elles à l'étable, et qui même, lorsqu'elles sont au pâturage, cessent de brouter pour se livrer à cette habitude.

Des campagnards qui se sont persuadés que cela les faisait maigrir, ont imaginé, pour les dégoûter, de frotter le col et une partie du corps de celles qui étaient léchées, avec leur propre fiente. Il faut convenir qu'il y a bien peu de réflexion dans cette conduite et que c'est vouloir irriter un mal très-léger pour en causer un réel, la fiente de tout animal étant une matière nuisible.

Lorsque des vaches ont contracté l'habitude de se lécher, il faut, bien loin de salir leur cuir, les étriller et les bouchonner avec une poignée d'hisope et de sauge; elles craignent le goût de ces herbes, et évitent de poser leur langue dessus.

Les vaches, comme tous les autres animaux, sont sujettes à des maladies qui deviennent contagieuses. (*Voyez*, pour les en garantir, l'article Épizootie.)

Le Gouvernement fait élever à Rambouillet une espèce de vaches sans cornes, qui paraissent être fort bonnes laitières. On en vend tous les ans afin d'en pourvoir les cultivateurs.

Il y a lieu d'espérer que cette espèce se propagera à l'infini en France.

VALÉRIANE. On en distingue plusieurs espèces, la cultivée, la sauvage, l'aquatique et la grecque.

La valériane *cultivée* dans les jardins a la racine grosse comme le pouce, d'une odeur très-désagréable, surtout quand elle est sèche. Elle pousse des tiges hautes d'environ trois pieds. Ses fleurs naissent au printemps, aux sommités des rameaux

et forment une espèce de girandole. Elles sont blanches, ont une odeur suave ressemblant à celle de jasmin. Les chats aiment à se rouler sur la valériane, ils indiquent ainsi que cette plante leur est utile; on la fait infuser dans du lait et on la leur donne à boire quand ils sont malades. Le thé de valériane est aussi fort bon pour les asthmatiques.

VALÉRIANE SAUVAGE. Elle croît dans les taillis et les broussailles. Sa racine est rampante et d'un goût aromatique; elle abonde en sel, et est anti-épileptique. On doit cueillir cette racine au printemps, avant la pousse des tiges, et la faire sécher à l'ombre. On la réduit en poudre pour en faire usage.

VALÉRIANE AQUATIQUE, ou DES PRÉS. Elle croît dans les lieux marécageux et sur les bords des ruisseaux. Sa racine est menue, rampante, fibreuse, et d'une odeur aromatique très-forte; elle pousse une tige haute d'un pied, entrecoupée de nœuds où naissent des feuilles découpées. Ses fleurs naissent en avril; il succède à ces fleurs une graine qui est mûre en juin. Elle a les mêmes propriétés que les deux précédentes.

VALÉRIANE GRECQUE. Elle est plus généralement cultivée dans les jardins que la première, en ce que ses fleurs sont plus belles, d'une couleur bleue et d'une odeur très-suave. Cette plante est de pur agrément. Quelques botanistes la considèrent cependant comme vulnéraire.

VALLÉE. L'on nomme vallée un espace de pays plus ou moins grand, renfermé entre deux chaînes de montagnes.

Buffon soupçonne que les vallées ont été autrefois les canaux des courans de la mer, qui les ont creusées peu à

peu de la même manière que les fleuves ont creusé leurs lits dans les terres.

VALLON. L'on nomme ainsi les endroits qui sont bordés de monticules ou de collines, et dont l'espace est moins étendu que celui d'une vallée.

VAN. Instrument d'osier en forme de coquille ovale, à deux anses, servant à nettoyer les grains après le battage. Ses dimensions varient; le plus grand n'a que trois pieds dans son diamètre. L'on en fait de plus petits pour les lentilles, chenevis, etc., etc. Le van doit être peu concave, afin que les graines légères puissent tomber.

VANNEAU. Bel oiseau. On apprivoise les vanneaux dans les jardins pour y détruire les vers et les autres insectes. J'en ai élevé qui étaient très-familiers et venaient manger dans la main.

Quand on veut les conserver, il faut, lorsqu'ils sont jeunes, leur casser le fouet de l'aile, afin qu'ils ne puissent plus voler et suivre leurs camarades, vers la fin de la belle saison, temps où ils se mettent en troupes.

VAPEURS. Il s'élève dans les airs des vapeurs qui, réunies en quantité, retombent à terre sous différentes formes, telles que sont la pluie, la grêle, la neige, les rosées, les frimas ou givre.

On donne aussi le nom de vapeurs aux exhalaisons qui s'élèvent des fumiers, des fosses d'aisances, des mares où l'eau est dormante. Ces vapenrs sont très-nuisibles à la santé.

Dans les villages qui sont traversés par une grande route, les paysans ont l'habitude de répandre de la paille, ou des roseaux, ou des genêts, pour que les chevaux et les voitures

qui passent continuellement, les pourrissent et les convertissent en fumiers.

Les fumiers sont une des choses les plus indispensablement nécessaires pour la culture, mais il faudrait qu'on les fit ailleurs que sur les routes, parce qu'ils sont nuisibles à la salubrité de l'air. Les habitans peuvent s'en convaincre lorsqu'ils chargent ces fumiers; les viandes et autres alimens qui sont dans leurs maisons se corrompent à l'instant : qu'on juge par-là, de l'effet que peut produire sur les individus cet air infecté.

Il est malheureusement fort rare que dans les grandes chaleurs les habitans de la campagne ne soient attaqués de fièvres ou de maladies qui viennent les frustrer de l'espoir de gagner, par leur travail, la nourriture de toute leur famille pour le reste de l'année. Ils ne doivent ces maladies, ces fièvres, qu'aux vapeurs mal-saines, qu'ils ont aspirées, soit dans leur maison, soit à leur porte, où souvent ils vont s'asseoir pour respirer plus librement; ils y pompent alors tout le méphitisme répandu dans l'air, et rentrent chez eux plus accablés que lorsqu'ils en étaient sortis.

Il est d'usage dans les fermes (c'est-à-dire chez les fermers qui ne calculent pas leurs intérêts) de nettoyer les cours et les étables, et de faire porter les fumiers sur les terres en jachères, destinées à recevoir du blé, dans l'intervalle de la fanaison à la moisson : c'est ordinairement le temps des plus grandes chaleurs. Ces fumiers qui ont séjourné des mois entiers sous les bestiaux dont on a recouvert les bouses que la négligence avait laissées sous les vaches, imbibés d'urine, répandent des vapeurs qui infectent l'air et portent dans les poumons de ceux qui les remuent, le germe des maladies qui les accablent trop souvent dans un temps où leurs bras sont utiles aux cultivateurs, et où leur santé est nécessaire à leur existence.

Hommes des champs, écoutez vos amis, suivez les conseils que l'intérêt qu'ils vous portent les engage à vous donner! C'est parce qu'ils vous aiment, qu'ils cherchent à vous effrayer sur les dangers qui vous entourent, et dont vous vous garantirez avec des soins.

Je sais que, même en connaissant les dangers que vous pouvez courir, le besoin, ce maitre impérieux, vous force de les braver. Eh bien! il est un moyen de vous en garantir; c'est de vous frotter de vinaigre anti-putride et d'en respirer : la modicité de son prix vous permet d'en avoir.

Ne vous livrez à ces travaux que de très-grand matin, et surtout ne les commencez qu'après avoir pris quelque nourriture, afin que le vide de votre estomac ne soit point rempli par les vapeurs infectes des matières que vous allez agiter : par ce moyen, vous préviendrez les maladies qui vous accablent.

Examinez aussi très-attentivement, lorsque vous enlevez les fumiers, de quel côté est le vent, et placez-vous du côté opposé; vous pourrez le reconnaître en voyant où se porte la fumée qui s'élève du trou où l'on a laissé pourir les fumiers. Cette vapeur poussée par le vent, pénétrerait dans vos poumons; et, selon la disposition où vous seriez, elle pourrait à l'instant vous suffoquer.

Tous ces maux vous entourent, et peu de chose peut les chasser loin de vous : du vinaigre anti-putride; vous placer contre la direction du vent; ne jamais vous livrer à ces travaux à jeûn; vous laver le visage, les mains et les pieds en quittant la fosse des fumiers; n'y point entrer avec des vêtemens de laine, qui toujours s'imprégnent plus aisément du mauvais air : voilà tout; alors, vous pourrez vaquer, sans crainte, à des travaux qui, sans cette précaution, vous inoculeraient le germe de toutes les maladies.

Il s'exhale aussi des puits couverts, et à pompe, des vapeurs qui sont meurtrières. Le journal de Physique rapporte que, « un particulier, d'Alais en Languedoc, fit curer un puits couvert où l'on avait mis une pompe; quand on eut remué les immondices, il s'éleva du fonds une vapeur infecte qui fit périr l'ouvrier qui y travaillait; un second, voulant aller le secourir, tomba mort sur le premier; un troisième, attaché par une corde et retiré le plus promptement possible, perdit l'usage de ses bras et de ses jambes, et mourut ensuite. »

Il est de la prudence de laisser renouveler l'air dans un puits qui est constamment couvert, avant de le curer.

Il est aisé de concevoir que l'eau d'un puits couvert devient stagnante, et que, lorsqu'on l'ouvre pour le nètoyer, il en doit sortir nécessairement des vapeurs méphitiques. Or, il est prudent de laisser un pareil puits au moins vingt-quatre heures découvert avant d'entrer dedans, et l'on ne serait pas accusé de trop de prévoyance de jeter au fond, ainsi que plusieurs médecins l'ont recommandé, deux ou trois seaux de lait de chaux vive, surtout si l'on soupçonne que des volailles ont pu y tomber et y être putréfiées.

Les puisards sont pour le moins aussi dangereux à curer, même après les grandes pluies. M. Cadet de Vaux a donné l'explication la plus claire sur cela, et son mémoire devrait être dans les mains de tous les propriétaires qui font faire de pareils ouvrages, pour garantir des vapeurs mal-faisantes; les précautions ne coûtent point à ceux qui font cas de la vie de leurs semblables.

Lorsqu'un ouvrier sort d'un puits fermé ou d'un puisard, il faut faire un bon feu, dans quelque saison que ce soit, pour le sécher et faire évaporer les miasmes putrides dont sont imprégnés ses vêtemens.

Je me suis un peu étendue sur cet article, parce que j'ai vu trop souvent des malheurs arrivés par ces vapeurs et par le peu de précaution que l'on prenait pour s'en préserver.

VASE. C'est la terre bourbeuse et marécageuse qui s'amasse au fonds des mares. Cette vase, lorsque l'hiver a passé dessus, est excellente pour répandre sur les prairies.

VEAU. C'est le petit de la vache. (*Voyez* VACHE.)

VEAU AQUATIQUE. Espèce de ver qui se trouve dans l'eau, et qui cause quelquefois la mort aux jeunes veaux, quand on ne fait pas attention à l'eau qu'on leur fait boire. Ce ver est de la longueur d'un crain de cheval. Il se trouve dans les marais et dans les fontaines; ce qui doit être un avertissement pour ne pas faire boire les veaux dans ces endroits.

VÉLARD, ou TORTELLE. Cette plante se trouve sur les murs des masures, le long des haies et sur les sépulcres.

Elle est spécifique pour résoudre la muscosité gluante des jeunes chevaux qui jettent leurs gourmes.

La graine du vélard est anti-scorbutique. Sa racine est de la grosseur du petit doigt; a la saveur de la rave. Elle pousse plusieurs tiges de la hauteur de trois pieds. Ses feuilles naissent en grand nombre par le bas. Ses fleurs sont jaunes, très-petites, et disposées en longs épis. Sa graine est brune, et d'une saveur piquante.

VELVOTTE, ou VÉRONIQUE FEMELLE. Cette plante est très-abondante dans le bois de Boulogne, près Paris. Elle croît aussi dans les blés. Sa racine est blanche. Ses feuilles sont d'un vert pâle, velues et molles.

Cette plante est vulnéraire et tempérante ; prise en lavement, elle arrête le flux de ventre et guérit la dyssenterie.

VENT. C'est l'air agité qui passe d'un endroit à l'autre. C'est aux vents qu'on doit quelquefois de très-grands dégâts : ce sont eux aussi qui procurent les pluies bienfaisantes, source de la fécondité de la terre.

VER. De toutes les classes d'animaux, il n'y en a pas de plus nombreuse que celle-ci. Ils sont ; si je puis m'exprimer ainsi, semés dans toute la nature. Nous ignorons peut-être leur utilité, et nous éprouvons leur incommodité. A l'exception du ver à soie, toute cette espèce est à-peu-près nuisible. Je ne traiterai, dans les articles qui suivent, que ceux qui ont rapport à l'agriculture, aux plantes potagères et aux alimens.

VER DE BLÉ, ou VER DE HANNETON. Espèce de ver blanc, qui reste en terre, sous cette forme, pendant trois ans, et qui se change ensuite en hanneton. (*Voyez* ce mot.)

VER DE CHAMPIGON. Les champignons sont souvent le domicile de petits vers. Dès que ces vers ont pris l'accroissement qui leur est nécessaire dans les champignons qui leur ont donné naissance, ils en sortent et n'y rentrent plus ; alors le champignon jaunit et n'est plus bon à manger.

VER COQUIN. Nom d'un petit ver qui ronge le bourgeon de la vigne, et qu'on nomme, à la campagne, *lisot*. Ce ver cause souvent de grands dégâts. On le chasse en brûlant des herbages, qui produisent une fumée qui le fait périr.

VER DE FROMAGE. Cette espèce de ver est extrêmement petite. Il vit dans les fromages, où il trouve une ample nourriture. Ces vers, proviennent d'œufs que les grosses mouches déposent sur les fromages. Lorsqu'on veut les garantir de cet insecte, il faut les saupoudrer de poussière de charbon.

VER DES INTESTINS DES CHEVAUX. (*Voyez* MOUCHE DES INTESTINS DES CHEVAUX.)

VER LUISSANT. Insecte qui cache sa tête à volonté par un large rebord du corselet et les côtés du ventre.

On lui a donné le nom de *ver luisant* à cause de la clarté que cet insecte répand autour de lui dès que la nuit parait. Les femelles jettent plus de clarté que les mâles, ainsi que l'a observé Geoffroi dans son *Histoire des insectes des environs de Paris.*

Cette lumière est souvent si vive qu'on l'a prendrait pour un charbon ardent, et que des esprits simples en ont été effrayés.

VER ROUGE. C'est l'ennemi le plus redoutable pour les abeilles maçonnes.

VER SANS JAMBES. C'est l'ennemi des pucerons. Il est fort heureux que cet insecte les détruise, car on ne peut calculer à quel point les pucerons se multiplieraient sans l'ordre établi dans la nature qui fait que telle espèce sert de nourriture à une autre espèce.

Le ver sans jambes est un autre insecte que le lion des pucerons.

VER A SOIE. Ce ver précieux est originaire de la Chine. On ignore qui l'a apporté en Europe; mais l'on sait que

c'est une femme nommée *Pamphila* qui, la première, fila la soie provenant de cette espèce de chenille.

Les ouvrages de soie étaient encore très-rares du temps de Henri II. Quelques historiens disent que ce fût ce prince qui, le premier, porta des bas de soie; d'autres assurent que ce fut le duc d'Anjou, depuis Henri III, qui en porta aux nôces de Marguerite de Valois, sa sœur, et de Henri, roi de Navarre, depuis le Grand Henri, roi de France; ils ajoutent que ce prince était le seul de toute la cour qui en eût.

Les vers à soie, exigeant un température très-douce, on ne peut les élever partout pour en tirer un profit assez fort pour dédommager des peines et des dépenses qu'ils occasionnent. Les départemens méridionaux de la France sont en possession d'en nourir; ils en font un très-grand commerce.

VER SOLITAIRE. Celui qui fait le plus de mal à l'homme. Boerrhave en a vu un de trente aunes de long. Que l'homme est à plaindre quand il a un pareil reptile dans le corps! On assure que la famille d'Herrenschwands possède un remède pour l'expulser du corps humain. Quels services elle peut rendre à la société!

VER SUBLINGAL. C'est un insecte qui s'attache sous la langue des chiens, et leur donne un appétit extraordinaire. On guérit les chiens en enlevant ce ver avec une aiguille. Il faut, après cette opération, frotter la langue de l'animal avec du vinaigre.

VER DE TRÈFLE. Ce ver de couleur obscure, et que les paysans appellent *ver de terre*, est un insecte très-pernicieux pour les prairies artificielles, dont il mange les racines. Si l'on s'aperçoit que ce ver attaque une prairie,

il faut avoir soin de répandre dessus, et avec profusion, de la cendre provenant d'herbages verts, et de celle provenant des tiges des soleils et des topinambours.

Ce ver se change, au mois de mai, en papillon et dépose ses œufs sur les herbes. Les paysans prétendent qu'il met, comme le hanneton, trois ans à sa métamorphose.

VER DES TUMEURS DES BÊTES A CORNE. (*Voyez* Mouches.)

VER DU VINAIGRE. Dans le printemps, et surtout dans les grandes chaleurs, l'on aperçoit dans le vinaigre de petits vers qui ont la forme d'un très-petit serpent. Lorsque ce vinaigre est dans un lieu clos, et que l'air peut pénétrer dans le vase qui le contient, il se forme dessus une pellicule mousseuse qui leur sert d'aliment, et où ils se transportent tous.

Lorsqu'on s'aperçoit que le vinaigre commence à se couvrir de cette mousse, il faut l'enlever avec soin, et passer le vinaigre dans un tamis très-fin, sans quoi il finirait par se gâter.

VERD-DE-GRIS. Il se forme dans des vases de cuivre, dans lesquels on a mis une liqueur quelconque. On le retire de ces vases pour fabriquer la couleur verte.

Lorsqu'on répare, à la campagne, les treillages, assez communément les débris appartiennent au jardinier; assez souvent aussi, c'est l'hiver qu'on fait ce travail pour ne pas fatiguer les espaliers. Le jardinier emporte dans sa maison ces treillages, et en prenant son repas, lui et sa famille se réchauffent au feu de ce bois couvert de peinture verte; la fumée enveloppe les enfans qui sont assis dans les coins de la cheminée; ils peuvent à l'instant être asphyxiés.

Rien n'est plus redoutable que les vapeurs vénéneuses de ces bois peints avec du vert-de-gris, et l'impression en est très-forte et très-subtile.

A Meudon, près Paris, des caisses d'arbustes ayant été jetées au rebut par vétusté, le propriétaire du four banal du village crut pouvoir s'en servir pour faire chauffer le four. Il en résulta de grands maux : beaucoup de paysans moururent dans des douleurs excessives. A force de recherches et d'examens, on reconnut que ces malheureux étaient empoisonnés ; on remonta à la source, et il fut constaté que le vert-de-gris qui entrait dans la composition de la peinture, calcinée par le feu, avait laissé un sédiment dont les fournées de pain avaient été imprégnées, et que c'était ce qui avait occasionné ces malheurs, qui excitèrent l'attention de la faculté.

Pareil accident est arrivé à Mont-Rouge, près Paris, en 1750. Cela prouve le danger d'employer de ces bois peints en vert.

VERGE A BERGER, ou VERGE DE PASTEUR. Espèce de chardon à bonnetier.

VERGE DORÉE, ou VERGE D'OR. Belle fleur à haute tige, et qui fait l'ornement des parterres. Les feuilles et les fleurs de la verge dorée entrent dans la composition du vulnéraire suisse.

VERGE D'AARON, ou BAGUETTE DIVINATOIRE. (*Voyez* COUDRIER.)

VERJUS. Espèce particulière de raisin, que l'on cultive abondamment dans les environs de Paris. On en exprime le jus, on le sale légèrement, on le laisse fermenter, on enlève ensuite la peau qui se forme dessus, on le passe, et on le conserve pour le mettre dans les sauces.

On en fait aussi des gelées d'un goût exquis. Elles se font de la même manière que la gelée de groseille; mais elles exigent une bien plus grande quantité de sucre.

Dans beaucoup de pays, on se sert de raisin vert en guise de verjus. (*Voyez* VIGNE.)

VERMICELLE, ou VERMICHEL. Nom que l'on donne à une pâte préparée avec la plus fine farine. J'ai donné, dans mon *Recueil d'économie rurale*, la manière de faire cette pâte, ainsi que celles faites autrement, qu'on tire à grand frais d'Italie.

VERMICULAIRE, ou PAIN-D'OISEAU. Espèce de petite joubarbe. (*Voyez* ce mot.)

VÉRONIQUE. C'est une plante dont on distingue beaucoup d'espèces. Celles en usage sont la *véronique des bois*, la *véronique femelle*, et la *véronique mâle* ou *thé d'Europe*.

La véronique des bois croît très-fréquemment dans les pâturages et le long des haies. Sa racine est fibreuse et rampante. Elle pousse plusieurs tiges hautes d'un pied environ.

La véronique femelle diffère des autres. On la nomme aussi *velvote*. (*Voyez* ce mot.)

La véronique mâle, ou thé d'Europe croît communément dans les lieux incultes, pierreux, dans les bruyères, même le long des haies et sur des coteaux exposés au soleil.

Sa racine est traçante et vivace : elle pousse des tiges menues, longues, rondes et nouées. Ses feuilles ressemblent à celles du prunier. Elles ont une saveur âcre. Ses fleurs paraissent au printemps et en été; elles sont en forme d'épis communément bleuâtres.

Toute la plante de la véronique mâle est célèbre en médecine. On choisit, comme la meilleure, celle qui croît aux pieds des chênes; elle reste verte toute l'année. Ses feuilles sont amères, vulnéraires et propres contre les toux âcres: on en fait un sirop qu'on emploie dans les toux sèches et l'enrouement. On en fait aussi une décoction pour faire boire aux chevaux à qui les urines sont arrêtées.

Le thé véronique rend la tête plus libre et plus capable de soutenir l'application de l'étude, et tempère la vivacité du sang.

L'on a fait l'histoire de la véronique mâle sous le nom de *thé d'Europe*, dans laquelle on a décrit toutes ses propriétés.

VERRAT. C'est le nom donné au mâle de la truie, et qui est destiné à la multiplication. (*Voyez* le mot Truie.)

VERVÈNE, ou Verveine. Plante qui croît le long des chemins, contre les haies et les murailles. Sa racine est moins grosse que le petit doigt, garnie de quelques fibres, blanches, d'un goût amer, et poussant des tiges hautes d'un pied et demi. Ses feuilles sont découpées, très-ridées, d'un vert pâle et d'un goût amer. Ses fleurs naissent en été en forme d'épis, de couleur bleue; chaque fleur donne une semence longue qui a aussi un goût très-amer.

L'on fait usage de cette plante à l'intérieur et à l'extérieur. Le vin, dans lequel on fait infuser la verveine, seulement pendant douze heures, est bon contre la jaunisse et les pâles couleurs. Prise en guise de thé, elle dissipe les maux de tête.

« Les anciens appelaient la verveine *herbe sacrée*. Ils s'en servaient pour les couronnes des hérauts d'armes, lorsqu'on les envoyait annoncer la paix ou la guerre.

VESCE. Tournefort en compte trente espèces; je ne parlerai que de celle qu'on emploie en fourrage soit en sec soit en vert.

La culture des plantes légumineuses, pour la nourriture des bestiaux, était beaucoup plus étendue chez les Romains qu'elle ne l'est parmi nous. Ils considéraient ces plantes comme propres a féconder les terres et à suppléer aux engrais. C'est aussi dans cette unique intention que Columelle et Caton en recommandent la culture.

La vesce est cultivée généralement en France et même depuis quelques années sa culture a pénétré dans quelques cantons, où non seulement elle était inconnue, mais où l'on avait le scrupule religieux de ne rien semer sur les jachères.

La vesce, loin d'épuiser le sol, l'engraisse, surtout si on la coupe en vert, et qu'on enfouisse le surplus de la plante et les racines.

L'on peut la semer en deux saisons différentes, l'automne, pour la faire consommer en vert, et au printemps, pour en récolter la graine. Son fourrage sec est très-bon pour les chevaux, pour les bêtes à cornes et pour les moutons.

Lorsqu'on sème la vesce en automne, on emploie un sixième de plus de semence que lorsqu'on la sème au printemps.

La vesce a une végétation très-hâtive; elle est bonne à couper au mois de juillet. L'on est alors en mesure pour labourer la terre, et l'ensemencer en blé au mois d'octobre.

Un des avantages de la vesce est de couvrir exactement le sol, par l'étendue et la multiplicité de ses rameaux et de ses feuilles, de manière à conserver l'humidité. Elle ne produit pas cet avantage lorsqu'on la sème en rayon.

Lorsqu'on manque de fourrage, on la coupe en vert et

on la donne à tous les bestiaux en général, qui la mangent avec avidité.

Lorsqu'on attend, pour la récolter, qu'elle ait acquis sa parfaite maturité et qu'on l'a bien fait faner et dessécher, ce qui est une condition essentielle pour sa conservation, elle fournit, l'hiver, à tous les animaux une nourriture qu'ils aiment beaucoup. C'est le grain surtout qu'ils préferent. En donnant aux chevaux du fourrage de vesce qui n'a pas été battu, on peut se dispenser de leur donner de l'avoine.

Le fourrage de la vesce augmente le lait des vaches, des brebis et des chèvres.

Il est peu de terrains où avec quelques soins on ne cultive la vesce avec avantage : ceux qu'elle parait affectionner de préférence, sont les terrains plutôt secs qu'humides. Elle vient parfaitement dans les terres grasses, les marneuses, les sables gras, et réussit mal sur les sables arides, à moins que la saison ne soit très-pluvieuse.

Quoique la vesce ne craigne pas ordinairement la gelée, cependant il n'est pas rare de la voir détruite par les fortes gelées; c'est ce qui détermine les cultivateurs à ne la semer qu'au printemps.

La vesce ne réussit pas dans les terrains trop gras; elle parait d'abord y végéter avec force, mais bientôt elle jaunit et dépérit.

Sa culture est une ressource si précieuse, si facile, si économique, surtout pour les fermiers avoisinant Paris, et qui engraissent des agneaux pour apporter à la Vallée, qu'il est étonnant qu'elle ne soit pas plus cultivée. Coupée en vert et enfouie à la charrue, elle est un engrais excellent et très-économique.

Les anciens l'employaient à cet usage, ainsi que le lupin. (*Voyez* LUPIN.)

Le grain de la vesce est la nourriture ordinaire des pigeons. Les poules le dédaignent, et l'on assure qu'il est pernicieux aux canards; cependant je les ai vus souvent, lorsqu'on déchargeait les vesces pour les engranger, chercher les gousses, les ouvrir, en manger le grain et n'en point être incommodés.

VESCE SAUVAGE, ou VESSERON. Cette plante croît dans les blés. Elle pousse des tiges grêles et rameuses et s'attache aux plantes qu'elle avoisine. La vesce sauvage est mangée par tous les bestiaux, lorsqu'elle se trouve mêlée avec la paille.

VESCE DE LOUP. (*Voyez* CHAMPIGNON.)

VIANDE. Nom donné à la chair de tous les animaux servant à la nourriture de l'homme.

VIEUX OING. C'est la graisse qu'on emploie à mettre sur les essieux de voitures pour faciliter le tournoiement des roues, conserver les moyeux et faire que le tirage soit moins fatiguant pour les chevaux.

VIGNE. C'est, après le blé, la branche la plus considérable de l'agriculture, et qui occupe le plus de bras depuis l'instant de sa plantation, à cause des soins qu'elle exige pour sa culture, sa récolte, et la conservation de son fruit soit en liqueurs, soit en grains.

La vigne est aussi ancienne que le monde, si l'on en croit l'histoire des peuples, dont la principale partie du culte extérieur consistait à offrir aux Dieux du pain et du vin. Il est néanmoins constant que cet arbrisseau est originaire d'Asie et qu'on est parvenu à le naturaliser dans presque tous les pays.

Un bois sec, stérile, raboteux, d'une forme désagréable

a dû nécessairement être long-temps négligé, et ce n'est sans doute qu'après avoir retiré de son fruit la liqueur enchanteresse qu'il produit, qu'on l'a cultivé et recherché avec tant de soin.

L'histoire de la propagation de la vigne dans les Gaules, vraie ou fausse, rapportée dans le *Dictionnaire abrégé d'histoire naturelle*, et sans nom d'auteur, imprimé en 1794, est trop intéressante pour que je ne la donne pas à mes lecteurs.

« Quelques Gaulois, dit cet auteur, goûtèrent en Italie, du raisin et en exprimèrent le jus. La terre qui produisait un tel nectar leur parut un lieu divin; le désir leur vint de s'établir dans ce pays. Ils ne s'amusèrent point à exciter l'ardeur de leurs compatriotes par de faibles discours: des outres pleines de vins envoyées au-delà des Alpes, voilà le signal. A l'instant les Gaulois Transalpins abandonnent le gland de leurs forêts, traversent les montagnes; nul péril ne les effraie; ils s'unissent aux Gaulois cisalpins; le torrent se grossit, se répand sur l'Italie; ils deviennent les maîtres de cette terre fortunée, partagent entre eux et savourent à longs traits les fruits de leur conquête.

» On multiplie la vigne dans les divers pays où elle peut croître. Les peuples contens de posséder sa liqueur précieuse, ne quittent plus leur terre natale, ne font plus d'émigration. Cet arbrisseau, en se multipliant et passant sous divers climats, donne naissance à mille espèces de fruits, différens par la couleur, la grosseur, la forme, le goût, la qualité. »

On sait que l'irruption de Brennus, en Italie, ne fut pas la première, mais la cinquième que firent les Gaulois. Avant lui, Bellovésus y était descendu. Mais, comment ce chef engagea-t-il ses compatriotes à le suivre au-delà des Alpes? En leur envoyant du vin d'Italie.

« Goûtez ce vin, leur écrivait-il, et si vous le trouvez bon, venez avec moi faire la conquête du pays qui le produit. »

On croit que ce sont les Phéniciens qui voyagèrent, pour ainsi dire, les premiers sur toutes les côtes de la Méditerranée, qui apportèrent la vigne dans la plupart des îles, la répandirent sur le continent : elle réussit merveilleusement dans les îles de l'Archipel, ensuite elle fut portée successivement dans la Grèce et dans l'Italie.

Pline était persuadé que, « les libations de lait instituées par Romulus, et la défense faite par Numa d'honorer les morts, en versant du vin sur leur bûcher, prouvaient que les vignes, en ce temps-là, étaient rares en Italie. »

C'est aux Gaulois établis le long du Pô, que nous devons l'invention utile de conserver le vin dans des vaisseaux de bois exactement fermés. Depuis ce temps, la garde et le transport devinrent plus aisés que lorsqu'on le conservait dans des vaisseaux de terre, sujets à se briser, ou dans des sacs de cuirs qui se décousaient ou moisissaient

Les pays les plus renommés pour les vins, sont la Bourgogne, la Champagne et le Bordelais. Les vins du Rhin et de la Hongrie jouissent aussi de quelque considération sur le continent, mais ils ne l'emporteront jamais sur les vins de Madère, de Porto, de Malaga, etc., etc.

La racine de la vigne est longue, peu profonde, ligneuse et vivace. Sa tige s'élève, lorsqu'on la laisse monter, à la hauteur des grands arbres fruitiers : quand on en fait des espaliers, elle monte encore plus haut.

Ses feuilles sont grandes, belles et larges; leur forme et la nuance du vert changent selon les espèces.

Les soins que l'on prend pour préparer le vin, et surtout la manière de le cultiver, joints à la qualité du terroir

et à l'exposition, sont des conditions pour se procurer des vins d'excellente qualité.

Il y a environ cent ans que les vins de Champagne se soutenaient peu et ne pouvaient souffrir les transports. Aujourd'hui, que les Champenois ont apporté les soins et la méthode qu'une longue expérience leur a suggérés, ils sont parvenus à le rendre à volonté ou blanc, ou couleur de cerise, ou œil de perdrix, ou parfaitement rouge, et de l'affermir au point que, sans rien perdre de son agrément, et de sa saveur, il se soutient six ou sept ans.

Les colines sont, sans contredit, les expositions les plus favorables à la vigne. Ce sont, si je puis m'exprimer ainsi, de grands espaliers, où la réflexion des rayons du soleil se trouve unie à l'influence du plein air. Les vignes plantées sur des colines donnent les vins les meilleurs.

La terre un peu maigre, légère, sèche plutôt qu'humide, mélangée de petits cailloux et de pierres a fusil, qui réfléchissent les rayons du soleil, et procurent cette chaleur qui mûrit et concentre le suc des raisins, est considérée comme très-bonne, et produisant de très-bons vins.

Les terres fortes et argileuses ne sont point bonnes pour planter des vignes.

L'exposition du midi est en général plus avantageuse, quoique les vins de la montagne de Rheims, exposée au levant et au nord, soient la preuve qu'on peut récolter de bons vins à ces expositions ; mais une exception ne fait pas loi.

Les principales causes de la bonté du vin sont la qualité du terrain, la bonne assiette du vignoble et le choix du plant. A ces causes se réunissent les températures de l'atmosphère: dans les années froides et pluvieuses, et où le vent du nord-ouest souffle constamment, les vins sont mous, de mauvaise qualité, et ne se gardent point.

L'on plante la vigne de boutures ou de plants enracinés : la meilleure manière est de provigner.

Les provins se font avec les branches les plus vigoureuses de la vigne, que l'on couche à droite et à gauche, en ayant soin d'enterrer un ou deux yeux qui puissent prendre du chevelu.

On ne doit coucher que du bois de deux ou trois ans. Lorsque les provins ont pris racine, on les enlève de terre, on les sépare de la souche-mère, au-dessous de l'œil qui a pris du chevelu, ensuite on les plante.

Rarement le plant manque, et dès la troisième année, il est en plein rapport : avantage qu'on ne trouve point avec la manière de marcotter, les brins n'ayant plus qu'une sève isolée ; je dis isolée, parce que ces brins étant séparés de la souche-mère, ils n'en reçoivent plus de nourriture ; les provins au contraire qui sont couchés, et dont les yeux pompent l'humidité, acquièrent un chevelu qui n'est point aux dépens de leur propre force ; puisque, tandis qu'ils végètent vigoureusement, ils prennent leur nourriture de la souche-mère. Aussi le bois provenant des provins n'a-t-il rien perdu de sa grosseur et de sa vigueur. La moelle intérieure, où réside toute sa force, est pleine, onctueuse, et n'attend pour pousser des yeux, que le moment où une main habile lui donnera une existence seule et indépendante.

En examinant la manière dont on fait les marcottes, on se convaincra facilement qu'elles doivent le céder aux provins.

L'on prend de même les meilleurs brins, on les passe à travers un panier rempli de terre, ou, à son défaut, à travers une motte de gazon où l'on fait des trous ; on met le gazon en terre, et lorsque la marcotte a pris racine, on la transplante avec le gazon. Il y a même des vignerons qui se contentent de faire tremper ces brins dans de l'eau,

pendant un certain temps, et qui les plantent ensuite : sur cent brins il est rare qu'il n'en manque point un quart ; tandis qu'en provignant, sur cent brins, il en reprend au moins quatre-vingt-dix. J'en ai fait des expériences réitérées, multipliées, et toutes avec succès.

Parmi les espèces de raisins les plus propres au vignoble, on compte le morillon noir, appelé en Bourgogne, *pineau*, et à Orléans, *auvernas*, parce que ce plant a été tiré primitivement d'Auvergne.

Il y a aussi une espèce de *pineau aigret* qui porte moins que le premier, et donne de petits raisins, peu serrés ; mais le vin qu'on en obtient est meilleur que celui du premier pineau.

Le pineau aigret a le bois long, plus gros et plus plein de moelle, les nœuds éloignés les uns des autres de quatre doigts au moins. Son écorce est fort rouge en dehors. Sa feuille est découpée en trois, et en forme de patte d'oye.

Le morillon ou meunier, ainsi nommé, parce que ses feuilles ont un velouté blanc en dessous, fait de très-bon vin, et charge beaucoup. C'est pour cette raison qu'on le multiplie le plus possible, au détriment du *pineau aigret*, qui charge moins, mais produit de meilleur vin. Les propriétaires qui ne récoltent point seulement pour la quantité, mais pour la qualité, doivent préférer le *pineau aigret*.

Le *bourguignon* est un raisin noir, assez gros, plus propre à faire du vin qu'à manger. Il charge beaucoup, et donne de très-grosses grappes.

Le *sanmoireau*, qu'on nomme encore à Auxerre *quille de coq*, est excellent à manger. La grappe est assez grosse ; le grain fort serré, et d'un gris rouge : la peau est dure ; le suc excellent. C'est à ce raisin que le vin de Sillery doit sa réputation.

Les raisins qu'on doit planter en espalier, sont les *chas-*

selas blanc et noir, le *corinthe*, les *muscats blanc et violet*, le *muscat d'Alexandrie* et le *cioutat*. Ce dernier a la feuille découpée comme celle du persil, charge beaucoup, a le grain très-gros, et n'a qu'un ou deux pepins. Il est très-juteux, plein de suc, et se garde très-long-temps.

Il faut pour planter la vigne, choisir la terre, comme pour semer les grains ou les prairies.

Dans les terres fortes, on ne doit planter que des morillons, ou *pineaux noirs*, et y mêler du bourguignon; dans les terres légères, des meuniers et des méliers; dans les pierreux, dont le fond est jaunâtre, le pineau fait un vin plus délicat.

« Il vaudrait mieux, selon l'observation d'habiles cultivateurs, séparer en différentes portions les cépages, dont la nature est de mûrir plus tôt, d'avec ceux qui mûrissent plus tard; c'est-à-dire, mettre ceux qui mûrissent tard dans un terrain élevé, chaud, sec et léger; et ceux qui mûrissent de bonne heure, dans les terrains bas, gras et froids. »

Il est essentiel de placer dans les terres légères les espèces délicates, celles qui demandent moins de nourriture; et dans les terres fortes, celles qui chargent le plus.

Il ne faut point replanter une vigne la première et même la seconde année, dans une terre où l'on en a arraché une vieille. Il faut la laisser reposer trois ou quatre ans, et y semer du sainfoin.

Plusieurs agronomes sont d'avis qu'il faut planter la vigne en automne; d'autres, au printemps. J'ai fait l'expérience que les provins plantés à l'automne réussissaient mieux, et que l'on gagnait une année pour le produit.

La vigne exige des travaux, pour ainsi dire, journaliers. J'ai, dans mon *Manuel de la Ménagère*, donné les instructions pour ce travail, et pour les soins qu'on en doit prendre, mois par mois.

Il faut rarement fumer la vigne. Il y a un proverbe (et les proverbes sont assez souvent la raison des peuples) qui dit que, *Pour avoir de bon vin, il ne faut donner à la vigne que du fumier d'alouette.* Néanmoins on est dans l'usage de la fumer tous les sept ou huit ans. Le fumier de vache et de bœuf est le meilleur qu'on puisse employer. Celui de cheval, de mouton, de pigeon, de poule, est bon pour les terres humides. Il faut surtout éviter que le fumier touche aux racines, parce que cela nuirait à la qualité du vin.

Dans certains endroits de la Champagne, on porte dans les vignes des gazons, et l'on a remarqué que les végétaux dont ils étaient composés, fournissaient, en se détruisant, d'excellens engrais, qui ne nuisaient en aucune manière à la qualité du vin.

L'on m'a assuré que dans le pays Messin, on fumait les vignes avec des onglets de mouton, que les habitans nomment *ingliotes*. Lorsqu'ils provignent, ils mettent une petite poignée de ces onglets au pied de chaque provin. Cet engrais ne communique au raisin aucun goût, aucune mauvaise qualité. Il produit, assure-t-on, son effet dès la première année, et procure, pendant six ou sept ans, une fécondité suffisante.

Il est très-facile de tenter cette manière de fumer, qui ne peut préjudicier en rien.

Duhamel a essayé sur la vigne sa nouvelle méthode de cultiver les terres en plates bandes. Pour cet effet «il a établi la vigne en planches, et les proportions de ces planches à cinq pieds de largeur, pour y pouvoir planter trois rangs de ceps; qui, conséquemment, doivent être espacés de trente pouces; et dans l'autre sens, il a mis aussi les ceps à pareille distance les uns des autres.»

On doit diminuer beaucoup, par cette méthode, le travail de la vigne, puisqu'il peut se faire avec la charrue.

Duhamel assure qu'une pièce de terre cultivée suivant cette méthode, a rapporté deux cinquièmes de plus, à proportion de la récolte qui avait été faite dans la vieille vigne. Elle a produit sur le pied de vingt-trois muids et quatre-vingt-seize pintes par arpent. Le vin a été estimé de très-bonne qualité.

La vigne est quelquefois attaquée par trois insectes, qui sont ses ennemis destructeurs. Ce sont le *gribouri*, la *bèche* et le *limaçon*. Le gribouri est de la figure et de la couleur d'un hanneton, mais beaucoup plus petit. Il passe l'hiver en terre, attaché au pied des ceps, surtout des jeunes vignes, dont il ronge les racines, et quelquefois assez fort pour les faire périr.

Ce ver sort de terre en mai, et se jette sur le feuillage. Il s'en nourrit, pique les bourres à fruits et à tige : ce qui fait un grand tort au jeune bois.

Pour garantir la vigne de cet insecte, il faut semer des fèves de marais en assez grande quantité aux pieds des ceps ; le ver quitte la vigne pour ce nouveau feuillage, et, lorsque les fèves en sont remplies, on les enlève et on les brûle. Par ce moyen on épargne le raisin, que cet insecte pique quand il commence à mûrir, pour y insérer ses œufs. Il sort alors des légions de vers, qui pourrissent le raisin, et détruisent tout, quelquefois à la veille des vendanges.

L'on met aussi au pied des vignes du fumier pour que ces insectes s'y réfugient ; mais il faut que le fumier ne soit pas trop consommé. L'on visite la vigne, et lorsqu'on s'aperçoit que les *gribouris* sont réfugiés sur le fumier, on y met le feu à la fin, après les vendanges. Ensuite on recouvre encore la terre de même fumier pour le brûler de même dans le commencement de mars. La chaleur du

fumier avançant la sortie de ces insectes, on prévient les dégâts qu'ils feraient au moment de la pousse.

La *bèche* est un autre ennemi de la vigne. Elle est moins grosse qu'une mouche ordinaire; revêtue d'une écaille verte, parsemée d'une couleur d'or très-éclatante. Elle a au devant de la tête une espèce de trompe fort longue, armée de plusieurs scies, avec lesquelles elle fait beaucoup de tort au raisin. Elle en cause aussi beaucoup aux feuilles tendres, qu'elle roule autour d'elle; elle pompe la sève, et la tapisse d'un espèce de duvet pour y déposer ses œufs.

Il faut rechercher avec soin ces feuilles roulées, qui renferment les œufs, et les brûler.

Les *limaçons*, ou *escargots*, font aussi un tort considérable à la vigne. Il faut apporter la plus grande vigilance pour détruire ces ennemis. Dès le matin, avant que le soleil ait pompé la rosée, il faut leur faire la guerre.

La recherche de ces insectes destructeurs doit se faire d'un commun accord dans un canton. Il ne faut pas qu'un paresseux ou un insouciant, soit cause, en ne nettoyant pas sa vigne, que ses voisins soient assaillis des ennemis qu'il aura négligé de détruire.

La vigne a quelquefois une trop grande effusion de sève, ce qui l'épuise; l'on s'en aperçoit facilement aux feuilles qui poussent d'abord avec vigueur, puis se fanent. Le moyen le plus efficace d'y remédier, est de fendre la grosse racine et d'y introduire de la lie d'huile.

Les vignes durent à peu près quarante-cinq à cinquante ans. Plus elles acquièrent d'années, plus le vin a de qualités; mais quand elles ont atteint cinquante ans, elles ne sont plus d'un grand produit.

Les personnes qui aiment que leurs récoltes soient bonnes, la font en trois fois; l'on commence par les raisins les plus

mûrs; ce sont ordinairement les moins serrés. On ôte tous les grains pourris ou verts.

La seconde est composée des raisins gros et serrés; la troisième, enfin, est des raisins verts et de rebut. L'on fait trois cuvées différentes de ces trois cueilles.

Dans mon *Recueil d'économie rurale et domestique*, j'ai indiqué la manière dont j'ai l'habitude de faire mon vin; j'ai aussi donné le dessin de la machine que j'ai imaginée pour ôter les rafles et simplifier le travail.

Les différentes espèces de vins sont sans nombre. Elles varient par la couleur, la qualité, le goût et le temps qu'ils se conservent en bon état.

Les vins de liqueurs sont, si l'on peut le dire, d'une espèce différente. Il y en a qui ont une saveur douce, sucrée comme du miel et qui sont très-onctueux. Les raisins muscats sont plus propres qu'aucun autre à faire de ces sortes de vins. Les plus estimés sont ceux de *Frontignan*, de *Condrieux*, de *Saint-Laurent*, d'*Arbois en Bourgogne*, *etc.* Les vins de liqueurs étrangers, comme le *Tokai*, le *vin grec du mont Vésuve*, le *Malaga*, l'*Alicante*, le *Rota*, le *Madère*, le *Malvoisie*, *etc.*, *etc.*, ne parviennent pour la plupart à ce degré de bonté qui les fait rechercher, que par une espèce de cuisson, qui leur donne le juste degré qui les rend doux ou piquans.

Les vins secs sur lesquels le sel tartreux n'est pas émoussé ou affaibli et où il agit en liberté, sont les vins de France, ceux de la Moselle, du Rhin et quelques-uns de Hongrie. Leur grand défaut est d'être verts ou liquoreux ou capiteux.

La verdeur est quelquefois moins le défaut du temps, qui n'a pas été propre à la parfaite maturité du raisin, que celle du propriétaire qui a vendangé trop-tôt. Le goût dur ou terreux vient du sol et quelquefois aussi de la manière de cultiver la vigne.

Les vins de Bourgogne et de Champagne tiennent le premier rang parmi les vins de France.

L'on tire du vin, par la distillation, de l'eau-de-vie, et de cette eau-de-vie, de l'esprit de vin. Ces deux liqueurs spiritueuses sont la base de tous les ratafias.

C'est avec le vin que l'on fait le vinaigre, lorsqu'il passe de la fermentation vineuse à la fermentation acide.

C'est du vin aussi que l'on tire le tartre. Le tartre est cette partie qui s'attache aux parrois des tonneaux. (*Voyez* au mot LIE.)

Tout est d'utilité dans la vigne; ses fruits donnent une liqueur agréable, qui porte dans l'ame la joie et la vivacité; elle est un des liens les plus engageans de la société, le plus puissant soutien de l'homme dans son travail. C'est le plus excellent cordial que la nature nous ait donné. Toutes ces bonnes qualités se pervertissent par l'abus qu'on en fait. Si le vin pris modérément rend la joie et la santé, pris avec excès, il trouble la raison, produit l'ivresse et nombre de maladies qui n'ont d'autres sources que l'intempérance.

Avec les rafles de la grappe et les raisins peu mûrs, on fait une excellente piquette ou boisson, moins enivrante que le vin, mais très-salutaire. (*Voyez* pour les différentes boissons qu'on peut faire, soit avec les rafles de raisin, soit avec le marc du vin, mon *Recueil d'économie rurale* et mon *Manuel de la Ménagère*.)

VIGNE DU NORD. (*Voyez* HOUBLON.)

VIGNE SAUVAGE. Espèce de vigne qui croit naturellement dans les haies et sur les bords des chemins. Son fruit est un très-petit raisin qui noircit en mûrissant; on lui donne aussi le nom de *morelle*. (*Voyez* ce mot.)

VIGNETTE. (*Voyez* REINE DES PRÉS.)

VIN. (*Voyez* VIGNE.)

VINAIGRE. On le fait avec du vin. (*Voyez* VIGNE.)

VINETTIER. (*Voyez* ÉPINE VINETTE.)

VINETTE. (*Voyez* OSEILLE.)

VIOLETTE. Plante qui vient par touffes dans les fossés, dans les haies, dans les bois, et que l'on cultive dans les jardins. C'est la première fleur du printemps; son odeur est suave et parfume l'air.

L'on multiplie aisément la violette. Elle se propage d'elle-même, par des filets qui prennent racine pour peu que la terre soit humide.

La violette conserve ses feuilles et sa verdure, tout l'hiver. Par la culture, on a obtenu une espèce dont la fleur, double, est plus large, d'un violet bleu plus foncé et d'une odeur plus forte, ainsi qu'une violette blanche simple.

Ce n'est pas avec ces espèces de violette qu'on fait le syrop nommé *syrop violat*, mais avec la violette ordinaire.

La fleur de violette se fait sécher et on la prend comme du thé pour les maladies de poitrine. On fait aussi avec ses fleurs de la conserve et un excellent ratafia.

VIOLETTE GIROFLÉE DES DAMES, ou GIROFLÉE MUSQUÉE. (*Voyez* JULIENNE.)

VIOLETTE DES SORCIERS. (*Voyez* PERVENCHE.)

VIOLETTE DE TROIS COULEURS. (*Voyez* PENSÉE.)

VIOLIER BLANC, ou JAUNE. (*Voyez* GIROFLÉE.)

VIOLIER D'HIVER. (*Voyez* PERCE-NEIGE.)

VIORNE, ou HARDEAU, ou BOURDAINE BLANCHE. Arbrisseau qui croît dans les haies, les buissons et les bois taillis. Sa racine court à fleur de terre et pousse des tiges d'environ trois pieds. Ses feuilles sont presque semblables à celles de l'orme. Elles sont rafraîchissantes et astringentes.

L'on prépare, avec la racine de cette plante, une glu qui est fort bonne.

VIORNE DES PAUVRES. (*Voyez* CLÉMATITE.)

VIPÈRE. Espèce de serpent, dont la morsure est dangereuse. Sa chair est employée en médecine. Elle est un des principaux ingrédiens qui entrent dans la thériaque.

VISNAGE, ou FENOUIL ANNUEL, ou HERBE AUX GENCIVES. Cette plante est très-commune dans les départemens méridionaux. On la cultive dans les jardins. Sa racine est fibreuse et annuelle. Elle pousse une tige haute d'environ deux pieds. Ses feuilles sont découpées en lanières lisses, et unies comme celles du pannais sauvage; ses fleurs naissent en été.

Lorsque les pédicules de ses ombelles sont séchés, ils deviennent fermes; on s'en sert en guise de cure-dents. Pour cet usage, on choisit ceux qui sont lisses, de couleur jaunâtre, et d'une odeur douce. On attribue à cette plante les mêmes propriétés qu'au fenouil.

VIVIER. Grand bassin d'eau courante, et quelquefois dormante, dans lequel on met du poisson.

VOL. C'est l'élévement, le mouvement et la progression des oiseaux et des insectes dans l'air au moyen de leurs ailes.

VOLAILLE. Nom donné aux oiseaux domestiques que l'on élève, ainsi qu'à tous les autres oiseaux qui peuvent

s'élever et se mouvoir dans l'air. (*Voyez* Coq, Oye, Poule, Poule d'Inde, Canard, Pigeon, etc., etc., etc.)

VOUEDE. C'est le petit pastel de Normandie. Il ne diffère de la guede ou pastel du Languedoc que par ses feuilles.

VULNÉRAIRE DES PAYSANS. Plante qui croît aux lieux montagneux et arides. On le cultive aussi dans les jardins, et l'on en obtient une variété à fleur blanche.

Sa racine est simple, longue, droite et d'un goût légumineux. Elle pousse des tiges à la hauteur d'un pied. Ses feuilles sont semblables à celles de la rue; mais plus moelleuse, et velue en dessus, tirant un peu sur le blanc. Ses fleurs naissent en mai et en juin. Toute cette plante est vulnéraire et propre à guérir les plaies récentes, étant pilée et appliquée dessus.

VULNÉRAIRE SUISSE. C'est un composé d'herbes odorantes. Les montagnes d'Auvergne en produisent d'aussi bon que celui qu'on tire de la Suisse même.

Y.

YÈBLE, ou HIABLE. Espèce de sureau, qui croît le long des grands chemins et dans les terres labourables. Sa racine est de la grosseur d'un doigt; elle est charnue et blanche. Ses tiges sont rameuses et moelleuses comme celle du sureau.

On attribue au suc de l'yèble la vertu de purger fortement.

On assure aussi que sa racine entre dans la composition d'une espèce de savon noir, qu'on fabrique dans le département de la Dyle, et qui y est d'un grand usage.

YEUSE. Espèce de petit chêne vert. Il croît dans les forêts, surtout dans les pays méridionaux. Il porte du gland comme le grand chêne. Son gland et ses feuilles sont astringens. Son bois est dur et compacte, et peut s'employer comme celui du grand chêne.

YPREAU, ou YPEREAU. Espèce d'orme à larges feuilles, qui tire son nom d'Ypres en Flandres. « Louis XIV en fit planter à Marly à cause de sa beauté extraordinaire. »

Plusieurs naturalistes rangent l'ypreau au nombre des peupliers.

YVOIRE. Nom donné à la dent de l'éléphant. Il est d'un grand prix dans le commerce.

YVRAIE. Plante parasite qui croît dans les blés, et que les fermiers doivent avoir grand soin de détruire. Ses racines sont nouées et fibreuses. Elle pousse plusieurs tiges, qui se terminent par un épi comme celui du blé. Cette plante est détersive et résolutive, et s'applique extérieurement.

Z.

ZIZANIE. (*Voyez* YVRAIE.)

FIN DU SECOND ET DERNIER VOLUME.